ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пасха – великий православный праздник. Для пасхальной трапезы на стол по традиции подают самые разнообразные разносолы: творожные пасхи, куличи, мясные, рыбные и овощные блюда, всяческие закуски и домашние напитки. На страницах этой книги вы сможете найти множество рецептов блюд для пасхального стола на любой вкус.

- Анастасия Владимировна Кривцова
  - Введение
  - Горячие блюда
    - Мясные блюда
      - Суп харчо по-московски
      - Жюльен из птицы
      - Профитроли с печенью
      - Закуска «Загадка»
      - Закуска «Птичка»
      - Рагу из цыплят
      - Рагу из кролика
      - Суфле, запеченное на сковороде
      - Паштет из птицы или дичи в тесте
      - Жареная маринованная курица
      - Курица в меду
      - Стейки из говядины с грибами
      - Куриные хлебцы
      - Стейки из говядины с овощами
      - Фаршированная курица
      - Рулет свиной с грибами
      - Запеканка из курятины
      - Утка, жаренная с фруктами
      - Рагу из зайца
      - Жаркое из зайца
      - Окорочка в винном соусе
      - Цыплята медовые
      - Котлеты из телятины
      - Баранина на гриле
      - Маринованная говядина с соусом
      - Фаршированная свиная грудинка
      - Паштет из печени
      - Куропатка с апельсинами
      - Баранина жареная
      - Морковный рулет

- Свинина в кисло-сладком соусе
- Жаркое из баранины с овощами
- Мясной рулет с сыром
- Фаршированная курица
- Печень с луком и чесноком
- Рулет с капустой и мясом
- Котлеты-гриль
- Мясные рулетики
- Рулет из говядины
- Цыплята, тушеные в сливках
- Утка с яблоками и апельсинами
- Цыплята, тушеные по-ижевски
- Птица, тушеная в красном соусе с эстрагоном
- Цыплята, тушеные с грибами
- Дичь, запеченная в фольге
- Говядина с медовым соусом
- Свинина в молочном соусе
- Куриные окорочка в тесте
- Свиной рулет
- Говядина, тушеная с яблоками
- Курица гриль с соусом
- Куриные ножки с травами и ячменем
- Фаршированная индейка
- Котлеты «Деликатесные»
- Рубленые котлеты из курятины, запеченные с молочным соусом
- Перченые грудки

- Рыбные блюда
  - Суп из трески
  - Филе щуки запеченное
  - Рыбная солянка
  - Рыбные котлеты по-дальневосточному
  - Лещ печеный
  - Лещ фаршированный
  - Запеканка из рыбы с рисом
  - Морской язык с овощами
  - Рыба с овощами и грибами
  - Омлет с филе морского окуня
  - Котлеты из судака или щуки запеченные
  - Филе рыбное с начинкой
  - Рыбные зразы
  - Семга, запеченная в фольге
  - Рыбные рулетики

- Лосось в апельсиновом маринаде
- Лосось с цитрусовыми
- Семга с овощами
- Морской окунь с шампиньонами
- Треска в томатном соусе
- Лосось с овощами
- Треска с креветками
- Морская рыба с зеленью
- Сазан по-самарски
- Форель с укропным соусом
- Лосось «в пелеринке»
- Семга с картофелем и шампиньонами

- Овощные блюда
  - Овощной суп с куриным филе в горшочках
  - Вегетарианский суп
  - Фаршированные помидоры по-купечески
  - Помидоры, фаршированные рыбой и рисом
  - Баклажаны, запеченные с мясом
  - Картофель, тушеный с овощами
  - Тушеные овощи с медом и специями
  - Чечевица, тушеная с овощами
  - Грибы с овощами
  - Картофель с орешками
  - Фаршированный картофель
  - Перец фаршированный
  - Картофельные мешочки
  - Запеченные голубцы
  - Картофель для гурманов
  - Мятный картофель в фольге
  - Цветная капуста с сыром
  - Картофельное пюре, запеченное с сыром
  - Помидоры, фаршированные горошком
  - Картофель в фольге
  - Картофель с сыром
  - Картофель, запеченный с зеленым горошком и рисом
  - Капустное ассорти
  - Цветная капуста с ветчиной
  - Картофель, запеченный с яйцами и помидорами
  - Картофель, запеченный в омлетной массе
  - Запеканка картофельная с луком и яйцом
  - Сырники морковные
  - Свекла, тушеная в сметанном соусе

- Грибные блюда
  - Грибной борщ
  - Грибы с овощами
  - Грибы на гриле
  - Грибной суп
  - Овощное рагу с грибами
  - Гречневые биточки в соусе из грибов
  - Чесночные грибы
  - Грибные тарталетки
  - Тушеные грибы с капустой
  - Запеченные грибы
  - Сырная запеканка с грибами
  - Грибы с кабачками
- Блюда из яиц
  - Яичница с овощами
  - Омлет с грибами
  - Омлет с мясом
  - Омлет со свежей капустой
  - Яйца в сметане
  - Омлет по-домашнему
  - Омлет с яблоками
  - Яичница с курицей и грибами
  - Омлет с сыром

- Холодные закуски
  - Салаты
    - Салат из куриного филе и белых грибов
    - Салат из птицы с апельсинами и ананасом
    - Салат из говядины
    - Салат «Изыск»
    - Салат из ветчины
    - Салат «Совершенство»
    - Салат «Надежда»
    - Салат «Оригинальный»
    - Салат из конины с редькой
    - Салат «Язычок»
    - Салат из куриного мяса с томатной заправкой
    - Салат домашний
    - Салат мясной с редькой
    - Салат из дичи с овощами
    - Салат мясной с овощами
    - Салат из копченой индейки
    - Индейка в йогурте
    - Салат «Ветчинный»

- Салат «Мясные трубочки»
- Салат «Городской»
- Салат из куриного филе
- Салат из лосятины с маринованными фруктами
- Салат «Северный»
- Салат «Дружба»
- Салат из печени
- Салат печеночный
- Мясной салат с яблоками
- Куриный салат с оливками
- Салат грибной с ветчиной
- Салат мясной с грибами
- Горчичный салат с сыром
- Грибной салат с курицей
- Салат с черносливом и яблоком
- Салат морковный с грецкими орехами
- Салат с яблоком
- Салат мясной с огурцами
- Салат с яблоками и орехами
- Салат из капусты с яблоком и редькой
- Салат с семгой
- Грибной салат с ветчиной
- Салат из курицы и кальмаров
- Салат куриный с ананасами
- Салат с говядиной и огурцами
- Салат с плавленым сыром
- Салат из консервированной горбуши
- Салат с маринованными шампиньонами
- Салат из шампиньонов
- Яблочный салат с фасолью
- Салат с фасолью
- Салат с ананасами
- Салат из картофеля
- Сладкий салат из зеленого перца
- Салат из курицы и апельсинов
- Салат рыбный с картофелем и рисом
- Салат из капусты и картофеля
- Салат из брюссельской капусты
- Салат из помидоров с яйцами
- Салат с капустой и яблоками
- Салат из тыквы
- Салат из овощей и фасоли
- Салат из помидоров с кислым молоком

- Салат из помидоров ореховый
- Салат из свеклы с лимонным соком

- Винегреты
  - Винегрет «Домашний»
  - Винегрет «Перчик»
  - Винегрет с цветной капустой
  - Винегрет с соевым соусом
  - Винегрет с солеными грибами
  - Винегрет грибной
  - Винегрет «Деревенский»
  - Винегрет мясной с фруктами
  - Винегрет с яблоками и краснокочанной капустой
  - Винегрет с филе сельди
  - Винегрет с брюссельской капустой
  - Винегрет с путассу
  - Винегрет со сметаной
  - Винегрет с вареными мидиями
  - Винегрет острый
  - Винегрет «Морской»
  - Винегрет томатный
  - Винегрет с квашеной капустой
  - Винегрет с маслинами
  - Винегрет с кукурузой
  - Винегрет мясной
  - Винегрет морковный со специями
  - Винегрет с мойвой и чесноком
  - Винегрет «Монастырский»
  - Винегрет «Столица»
  - Винегрет грибной с помидорами
  - Винегрет по-студенчески
  - Винегрет с отварной ставридой
  - Винегрет «Сытный»
  - Винегрет «Зеленый»
  - Винегрет со скумбрией
  - Винегрет с жареной рыбой
  - Винегрет с маринованной свеклой
  - Винегрет с морской рыбой
  - Винегрет обычный
  - Винегрет с сухой фасолью и картофелем

- Сладкие блюда и выпечка
  - Запеченные фрукты
    - Запеченный грейпфрут
    - Запеченные груши

- Запеченные яблоки
- Пасха
  - Пасха
  - Пасха вареная
  - Пасха боярская
  - Пасха «Сырая»
  - Пасха со сгущенным молоком
  - Пасха с желтками
  - Пасха заварная
  - Пасха с простоквашей
  - Пасха с вареньем
  - Пасха сырая
  - Пасха с кардамоном
- Куличи
  - Кулич
  - Кулич на сливках
  - Простой кулич
  - Кулич шафрановый
  - Кулич с цукатами и изюмом
  - Кулич молочный
  - Бабушкин кулич
  - Кулич на Пасху
  - Кулич заварной с курагой
  - Кулич с корицей и ванилью
- Пирожки
  - Пирожки с грибной начинкой
  - Слоеные пирожки с грибами
  - Пирожки с картофелем
  - Пирожки из рубленого теста
- Пироги
  - Пирог с тыквой и грибами
  - Пирог со свежими маслятами
  - Пирог с солеными грибами
  - Открытый пирог с курицей и картофелем
  - Творожный пирог с рыбой
  - Пирог рыбный
  - Луково-морковный пирог
  - Шарлотка
  - Пирог с черной смородиной
- Кексы
  - Сдобный кекс
  - Кекс с пряностями
  - Медовый кекс
  - Черничный кекс

- Кекс с медом и орехами
- Рулеты
  - Рулет яблочный с корицей
  - Рулет с маком
  - Рулет с брусничным джемом
- Торты
  - Фруктовый торт
  - Торт ореховый с медом
  - Торт миндальный со сливочным кремом
  - Торт «Медовый»
  - Торт «Аленушка»
  - Ореховый торт с йогуртовым кремом
  - Торт йогуртовый
- Печенье
  - Гречневое печенье
  - Шоколадное печенье
  - Ореховое печенье
  - Творожное печенье
  - Домашнее овсяное печенье
  - Хворост в сахарной пудре
  - Шоколадно-вишневое печенье
- Блины и блинчики
  - Блины со сливками
  - Блины с творогом и малиной
  - Блины на кефире
- Оладьи
  - Оладьи маковые
  - Оладьи луковые
  - Картофельные оладьи

- Напитки
  - Сбитень
    - Сбитень
    - Сбитень с клубничным соком
    - Московский сбитень
    - Сбитень с хмелем и дрожжами
    - Сбитень с мятой
    - Сбитень со жженкой
    - Сбитень с сахаром и мятой
    - Сбитень с фруктовым соком
  - Кисели
    - Кисель из плодов шиповника
    - Кисель из тыквы
    - Кисель абрикосовый
    - Кисель медовый

- Компоты
  - Компот из клюквы и кураги
  - Банановый компот
- Фруктовые коктейли
  - Банановый напиток
  - Молочно-ежевичный коктейль
  - Ананасово-йогуртовый коктейль
  - Молочно-вишневый коктейль
- Коктейли на основе соков
  - Освежающий коктейль
  - Бодрящий коктейль
  - Нежный коктейль
  - Коктейль с кориандром
  - Смородиновый коктейль
  - Коктейль с сиропом шиповника
  - Коктейль с соком апельсина
  - Ароматный коктейль с кофе
  - Фруктовый коктейль
- Коктейли с алкоголем
  - Сладкий джем
  - Коктейль из вермута и водки
  - Коктейль шоколадный с коньяком
  - Молочно-кофейный коктейль
  - Шоколад со сливками
  - Коктейль из кофе и молока
- Настойки
  - Настойка на орехах и фруктах
  - Ликер домашний из черной смородины
- Горячие напитки
  - Чай фруктовый
  - Горячий яблочный напиток с медом
  - Горячий коктейль
  - Глинтвейн с грецкими орехами

○ Заключение

Анастасия Владимировна Кривцова Пасхальный стол. Готовим, как профессионалы!

Введение

Пасха – главный праздник всех православных христиан, который еще называют Светлым Христовым Воскресением. Празднику предшествует Великий пост, во время которого верующие употребляют только постную пищу, поэтому праздничный стол так разнообразен и обилен. Перед Пасхой принято закончить все начатые дела, привести в порядок дом и хозяйство, позаботиться о душе и заготовить традиционные для праздничного стола продукты.

Итак, пасхальный стол отличается особым светлым настроением, красочностью и изобилием. Главное место на нем занимают куличи, творожная пасха и крашеные яйца, имеющие символическое значение. Так, кулич представляет собой священный хлеб; крашеные яйца – это символ начала новой жизни, т. е. воскресения Христа; пасха из творога с добавлением сливочного масла, изюма, сметаны и других высококалорийных продуктов объединяет в себе идею земли, плодородия и достатка, о чем во все времена мечтали и заботились простые люди. Не случайно куличи обычно освящают перед Пасхой в церкви, а крашеными яйцами обмениваются при поздравлении.

Для пасхального стола по традиции выбирают самые вкусные и изысканные блюда, используют лучшие продукты, в том числе мясо и рыбу ценных сортов, деликатесы. Каждая хозяйка старается приготовить к этому празднику горячие блюда, разнообразные гарниры, горячие и холодные закуски. Многие

выбирают оригинальные салаты, которые вряд ли увидишь на столе в будни. Они могут быть мясными, рыбными, грибными, с овощами и фруктами, разнообразными соусами и специями. Не обходится пасхальный стол без фруктов, сладостей и сдобной выпечки. Кроме традиционных куличей, в этот день угощают пирогами с разными начинками, тортами и прочими изделиями из теста.

Пасхальный стол принято сервировать красивой праздничной посудой и украшать цветами. Традиционные и более современные блюда щедро выкладывают на широкие тарелки, в салатники, подают с различными соусами и обязательно украшают зеленью, орехами, кусочками овощей и т. п. Одним словом, все должно быть ярко, весело и радостно!

Для пасхального стола не обязательно готовить только жирную, тяжелую и высококалорийную пищу. Существует множество более легких блюд, которые могут украсить праздничный стол тех людей, которые придерживаются вегетарианского или диетического питания. Разнообразные горячие блюда и закуски можно приготовить из овощей, нежирных сортов мяса и рыбы, а сдобную выпечку заменить вкусными десертами из запеченных фруктов.

Не обходится пасхальный стол и без напитков, например, можно приготовить традиционный русский сбитень, компоты, кисели, коктейли из фруктов и свежевыжатых соков, в том числе с добавлением алкогольных напитков, а также домашние настойки.

Горячие блюда

Мясные блюда

Суп харчо по-московски

500 г говядины
3 головки репчатого лука
½ стакана риса
2 копченые сосиски
2 зубчика чеснока
1 корень петрушки
2 ст. ложки томатного кетчупа
1 ст. ложка муки
1 ст. ложка соуса ткемали
1 ч. ложка хмели-сунели
½ ч. ложки семян кориандра
½ ч. ложки молотого красного перца
10 горошин черного перца
растительное масло
лавровый лист, зелень укропа, петрушки и кинзы
соль

Мясо нарежьте крупными кусками, отварите до готовности и выньте из бульона. Корень петрушки мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле, добавьте 1 ст. ложку муки, перемешайте, жарьте еще 3 мин. Рис промойте в дуршлаге, всыпьте его в бульон, посолите и варите 15 мин. Добавьте в кастрюлю жареный корень петрушки, лавровый лист, мелко нарезанный лук, кориандр, горошины черного перца, соус ткемали и кетчуп. Доведите до кипения и варите 10 мин. Отварное мясо и сосиски мелко нарежьте и выложите в кастрюлю. Добавьте мелко нарезанную зелень, хмели-сунели, толченый чеснок. Снимите с огня и дайте настояться 5 мин.

Жюльен из птицы

На 4 кокотницы:
300 мл сметанного соуса
40 г обжаренных грибов
40 г сливочного масла
20 г твердого сыра
соль

Вариант 1:
100 г жареного филе цыпленка
40 г отварного языка
20 г ветчины

Вариант 2:
150 г жареного филе птицы

Для первого варианта: мясо цыпленка (лучше филейную часть без кожи), отварной язык и ветчину нашинкуйте соломкой.

Для второго варианта: подготовленное филе птицы или дичи слегка обжарьте и нашинкуйте соломкой. Грибы переберите, промойте, отварите до полуготовности, затем обжарьте и нашинкуйте соломкой. Подготовленные продукты смешайте с грибами, заправьте сметанным соусом, посолите и при слабом кипении прогрейте 4–5 мин. Металлические кокотницы смажьте сливочным маслом и заполните приготовленной массой. Сверху горкой насыпьте тертый сыр и запекайте в духовке при 250–280 °С до образования румяной корочки. Чтобы жюльен не пригорел, поставьте кокотницы на противень с горячей водой. Жюльен подавайте горячим по одной или две кокотницы на порцию. Каждую кокотницу поставьте на тарелку с бумажной салфеткой, а на ручку наденьте бумажную папильотку.

Профитроли с печенью

На 12 профитролей:
1 стакан муки
6 яиц
80 г сливочного масла
¾ стакана воды
1 ч. ложка соли

Для начинки:
100 г куриной печени
60 мл сметаны или красного соуса с корнишонами
15 г сливочного масла
черный молотый перец
соль

Обработанную печень ошпарьте кипятком, промойте, нарежьте кусочками, посыпьте солью и перцем, обжарьте до полуготовности на разогретой с жиром сковороде. Добавьте к печени сметану или красный соус с корнишонами и варите на слабом огне 5–7 мин.

Приготовьте профитроли (пустотелые маленькие булочки из заварного теста) следующим образом: в кипящую воду положите сливочное масло, соль и, непрерывно помешивая веничком, по степенно всыпьте просеянную пшеничную муку, быстро перемешайте. Варите до получения однородной массы, легко отстающей от стенок посуды. Охладите до 60–70 °С, добавьте яйца и хорошо размешайте. Тесто положите в кондитерский мешок с гладкой широкой трубочкой и отсадите круглые булочки диаметром 3–4 см на смазанный жиром кондитерский лист. Выпекайте в духовке при 200 °С. Готовые булочки надрежьте так, чтобы получилась крышечка.

Наполните профитроли подготовленной печенью и накройте крышечкой. Подавайте как горячую закуску на тарелке с бумажной салфеткой.

Закуска «Загадка»

4 клубня картофеля
¼ стакана молока или сливок
1 яйцо
1,5 ст. ложки сливочного масла
20 г твердого сыра
соль

Для жюльена:
100 г мякоти жареной птицы
40 г отварных грибов
200 мл сметанного соуса

Промытые крупные клубни картофеля заверните в фольгу и запекайте в разогретой духовке в течение 40 мин. Затем острым ножом прямо через фольгу сделайте продольный разрез на четверть глубины картофелины, сожмите ее с боков и через образовавшееся отверстие ложкой удалите сердцевину. Вынутую неостывшую мякоть протрите через сито, добавьте теплое молоко или сливки, яичный желток, соль и все хорошо перемешайте. Полученной смесью наполните кондитерский мешок с гофрированным наконечником. Приготовьте жюльен из птицы и заполните им примерно ¾ объема картофелины в фольге. Сверху прикройте отверстие картофельной массой из кондитерского мешка, посыпьте тертым сыром, сбрызните растопленным сливочным маслом и запеките в духовке до образования румяной корочки. Подайте к столу в фольге, как картофель «в мундире».

Закуска «Птичка»

200 г куриных потрохов
75 г репчатого лука
2 вареных яйца
1 сырое яйцо
½ стакана сметаны
1 ст. ложка тертого сыра
черный молотый перец
соль

Куриные потроха тщательно промойте, нарежьте мелкими кубиками, обжарьте с луком, посолите, поперчите, добавьте тертый сыр, измельченные вареные яйца, сметану и прокипятите. Затем выложите в форму, залейте взбитым яйцом, добавьте небольшое количество тертого сыра и запеките в духовке. Подавайте к столу в горячем виде.

Рагу из цыплят

800 г цыпленка
400 г картофеля
300 г помидоров
300 г цветной капусты
250 г моркови
100 г зеленой фасоли
100 мл сметаны
2 ст. ложки топленого масла или куриного жира
1 пучок зелени петрушки
черный молотый перец
соль

Выпотрошенных и хорошо вымытых цыплят разрубите на четыре части, быстро обжарьте на сковороде до золотистого цвета, сложите в кастрюлю, перекладывая их мелко нарезанными морковью, картофелем, зеленой фасолью, разрезанной на мелкие кочешки цветной капустой, нарезанными кружочками и освобожденными от семян помидорами, рубленой зеленью петрушки. Добавьте топленое масло или куриный жир, посолите, поперчите, влейте 2 стакана холодной воды. Кастрюлю накройте крышкой и тушите рагу в духовке в течение 1 ч. Перед подачей к столу залейте рагу сметаной, прокипятите и подавайте в той же посуде.

Рагу из кролика

1½ кг крольчатины
750 мл маринада
500 г картофеля
200 г моркови
150 г свиного сала
150 г репы
1 небольшая головка репчатого лука
2 ст. ложки красного вина
зелень

Разрежьте кролика на несколько частей, замаринуйте и обжарьте на свином жире до полуготовности. Как только кролик немного остынет, нарежьте его на кусочки по 30–40 г. Морковь, репу, картофель, зелень и лук обжарьте в жире, добавьте мясо, залейте вином и тушите до готовности.

Суфле, запеченное на сковороде

400 г мяса курицы или цыпленка
300 мл молочного соуса
8 яиц (белков)
60 г сливочного масла
40 г сыра
соль

Кур или цыплят сварите или обжарьте. Затем снимите с них кожу, освободите мясо от костей, пропустите через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза. В полученный фарш положите сливочное масло, хорошо перемешайте, протрите через сито, соедините с горячим молочным соусом и посолите. Яичные белки взбейте в густую пену и, помешивая веселкой, осторожно соедините с массой. Порционную сковородку смажьте маслом, положите на нее суфле, разровняйте, посыпьте тертым сыром, сбрызните растопленным сливочным маслом и поставьте в духовку для запекания. Суфле при выпекании увеличивается в объеме, поэтому выпекайте его только перед подачей, иначе оно потеряет пышность.

Паштет из птицы или дичи в тесте

150 г мякоти вареной птицы или дичи
50 г телячьей печени

50 г шпика
1 головка репчатого лука
1 морковь
2 ст. ложки бульона
корень петрушки
черный молотый перец
соль

Для теста:
90 г муки
60 г желе
20 г маргарина
1 яйцо
1 ст. ложка сметаны
1 ч. ложка сахара
соль

Вареную мякоть птицы или дичи пропустите через мясорубку с частой решеткой 2–3 раза, добавьте бульон и взбейте. Телячью печень нарежьте кусочками, обжарьте вместе с измельченным репчатым луком, морковью, половиной шпика и дважды пропустите через мясорубку с частой решеткой. Затем соедините с мякотью птицы или дичи, пропущенной через мясорубку, оставшимся шпиком и заправьте перцем и солью.

Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц, сметаны и соли, раскатайте в полоску толщиной 5 мм, положите на нее паштет, закройте такой же полоской теста сверху и плотно соедините края. В нескольких местах проколите вилкой верхний слой теста и смажьте его яйцом. Выпекайте пирог в духовке при температуре 220–240 °С в течение 10–15 мин.

Пустоты, образовавшиеся между тестом и фаршем, залейте полузастывшим желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Охладите готовый паштет в тесте и нарежьте ломтиками.

Жареная маринованная курица

куриная тушка весом 1 кг
50 г зеленого лука
30 г сливочного масла

Для маринада:
2 стакана сухого белого вина
2 стакана воды
2 ст. ложки соли

1 ст. ложка сахара
½ ч. ложки лимонной кислоты
1 пучок зелени лука
черный молотый перец

Подготовленную тушку курицы разрубите пополам, залейте ее холодным маринадом, для приготовления которого в сухое вино добавьте воду, лимонную кислоту, соль, сахар, душистый перец и черный перец горошком. Выдержите курицу в маринаде 5 ч на холоде. Затем обсушите полутушки курицы полотенцем и жарьте в духовке до образования румяной корочки, добавив немного маринада. Остывшую готовую курицу разделите на порционные куски. При подаче украсьте зеленым луком.

Курица в меду

курица (около 1 кг)
2 ст. ложки меда
2 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка маринованного имбиря
1 ст. ложка арахиса
1 ст. ложка малинового варенья

Сливочное масло растопите и смешайте с медом. Полученную массу с помощью шприца введите в грудку и ножки курицы. В оставшуюся часть смеси добавьте варенье, перемешайте и полученной массой смажьте всю курицу. Поместите ее в духовку и запекайте до готовности. Имбирь и орехи мелко нарежьте и посыпьте ими готовую курицу.

Стейки из говядины с грибами

500 г говяжьих стейков
300 г ростков спаржи
100 г побегов спаржи
90 мл йогурта
1 стакан свежих грибов
½ стакана зеленого лука
¼ стакана воды
1 ст. ложка пшеничной муки
2 ч. ложки черного перца
2 ч. ложки горчицы
½ ч. ложки гранулированного растворимого мясного бульона

Натрите стейки с обеих сторон черным перцем, поместите их в гриль на расстоянии 10 см от нагревателя, обжарьте с каждой стороны по 5 мин.

В кастрюле смешайте нарезанные ломтиками грибы, мелко нарубленный зеленый лук и бульонные гранулы, растворенные в воде. Варите 5 мин под закрытой крышкой. В небольшой емкости смешайте йогурт, горчицу и муку, добавьте в приготовленные грибы и доведите смесь до кипения. Полученным соусом полейте стейки, подайте с отваренными побегами спаржи.

Куриные хлебцы

350 г мяса курицы
½ стакана молока
1 яйцо
50 г нежирной свинины или телятины
50 г черствого пшеничного хлеба
2 ст. ложки маргарина
черный молотый перец
соль

Мясо курицы пропустите 2 раза через мясорубку. В полученный фарш добавьте нежирную свинину или телятину. В измельченную массу введите замоченный в молоке пшеничный хлеб без корок, сырые яйца, соль, молотый перец, все перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку. Фарш хорошо вымесите, положите в смазанную маргарином алюминиевую формочку, разровняйте поверхность и накройте промасленной бумагой или фольгой. Поставьте форму в нагретую до 160–170 ˚С духовку на 50–60 мин. Дайте постоять готовому хлебцу в формочке 15–20 мин, затем выньте, охладите и нарежьте ломтиками.

Выложите нарезанный хлебец на блюдо и оформите, отдельно подайте майонез. Также хлебцы можно подать и как второе блюдо с припущенной морковью и зеленым горошком, полив их растопленным сливочным маслом.

Стейки из говядины с овощами

600 г говяжьих стейков
1 помидор
1 зеленый сладкий перец
100 г консервированной кукурузы
2 ст. ложки молотого черного перца

1 ст. ложка сметаны
1 ст. ложка майонеза
1 ч. ложка сухого кумина

Перец и помидор нарежьте небольшими кусочками, смешайте с кукурузой. В стейках сделайте ножом надрезы. Для маринада смешайте в миске сметану, майонез, черный перец и кумин. Положите мясо в полиэтиленовый пакет, залейте маринадом, плотно закройте и маринуйте в холодильнике 6 ч, изредка встряхивая. Затем слейте маринад и обсушите стейки салфеткой. Положите мясо на гриль, решетку предварительно не нагревайте. Обжаривайте стейки в течение 15 мин с обеих сторон.

Нарежьте готовые стейки тонкими полосками и выложите на них овощную смесь из перца, помидора и кукурузы.

Фаршированная курица

куриная тушка весом 1 кг
1 ст. ложка топленого масла
2 ч. ложки молотых приправ соль

Для начинки:
3—4 куриных печени
4 головки репчатого лука
4 ломтика поджаренного хлеба
2 яйца
1 кислое яблоко
1 пучок мяты
6—8 ягод чернослива
3 рюмки апельсинового ликера
50 г шпика
30 г лимонной корки
3 головки лука-шалота

Из чернослива удалите косточки, замаринуйте с лимонной коркой и ликером. Лук-шалот нарежьте кубиками. Шпик мелко нарежьте и растопите на сковороде до образования шкварок, к нему добавьте крупно нарезанную куриную печень. Яблоко очистите и нарежьте крупными кусками. Добавьте все остальные компоненты и осторожно перемешайте.

Курицу снаружи и изнутри натрите солью и пряностя

ми. Фаршем и приправленным пряностями неплотно нафаршируйте тушку. Отверстие скрепите деревянными зубочистками и зашейте двойной нитью. Закончите обработку

тушки и уложите ее на сковороду с растопленным маслом спинкой наверх. Сковороду поставьте в заранее нагретую духовку и запекайте при температуре 225 °С 15 мин, затем переверните курицу на спинку и жарьте еще 1 ч. Время от времени смазывайте курицу вытопившимся жиром, используя кулинарную кисть.

Рулет свиной с грибами

1 кг свинины
300 г грибов
100 г сыра
3 яблока
250 мл майонеза
10 г сливочного масла
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
черный молотый перец соль

Свинину нарежьте пластами, отбейте, посолите, поперчите. Сыр натрите на терке. Грибы и лук обжарьте, добавьте нарезанные яблоки. Как только начинка будет готова, положите масло, перемешайте. Выложите часть начинки на каждый кусочек свинины, скатайте рулетики, выложите их на противень и смажьте майонезом. Поставьте противень в духовку и запекайте при температуре 220 °С 30 мин. Через 20 мин посыпьте рулетики сыром и выдержите еще 10 мин.

Запеканка из курятины

500 г отварной курицы
4 яйца
170 мл молока
½ стакана сметаны
2 ломтика белого хлеба
2 ст. ложки сливочного масла
зелень петрушки
мускатный орех
панировочные сухари соль

Курятину трижды пропустите через мясорубку, последний раз вместе с размоченным в молоке белым хлебом. К фаршу добавьте размягченное сливочное масло, желтки, сметану, соль, тертый мускатный орех, измельченную зелень петрушки и все тщательно перемешайте. Белки взбейте в устойчивую пену, добавив ½ ч.

ложки соли, и постепенно введите в фарш. Выложите полученный воздушный фарш в форму, смазанную маслом, и посыпьте панировочными сухарями. Форму поставьте в противень, заполненный водой, и готовьте в духовке на паровой бане при умеренной температуре 40 мин.

К столу запеканку из курятины подавайте с салатами из помидоров, полив грибным соусом.

Утка, жаренная с фруктами

утка (около 2 кг)
8 кисло-сладких яблок
200 г чернослива
3 ст. ложки сливочного масла
лимонный сок
черный молотый перец соль

У 6 яблок выньте сердцевину, получившиеся углубления заполните вымоченным черносливом без косточек. Подготовленную утку обсушите, натрите лимонным соком, солью, перцем, начините оставшимися яблоками и черносливом, заверните в пергаментную бумагу и положите в холодное место на 1 ч. Затем снимите бумагу, положите утку на противень спинкой вниз, вокруг разложите яблоки, начиненные черносливом, сверху – кусочки масла. На яблоки также положите по кусочку масла и посыпьте сахаром. Подлейте немного воды и запекайте в духовке при умеренном огне до готовности, время от времени обливая утку образовавшимся соком. Яблоки выньте из духовки, как только они испекутся. Готовую утку разделите на порции. На гарнир подайте жареный картофель и фаршированные яблоки.

Рагу из зайца

1 кг мяса зайца
6—8 клубней картофеля
2 моркови
2 головки репчатого лука
1 репа
100 г шпика
1 ст. ложка маргарина
50 мл томатного соуса
30 мл уксусного 6 %-ного маринада
300 мл красного соуса

зелень
черный молотый перец соль

Подготовленную тушку зайца замаринуйте в томатном соусе и маринаде на 3–4 ч, затем обжарьте в духовке на шпике до готовности. Тушку остудите, порубите на куски по 30–40 г, положите в кастрюлю, добавьте морковь, репу, петрушку, картофель, лук, нарезанные дольками, посолите, поперчите, залейте красным соусом и тушите до готовности овощей.

Жаркое из зайца

1,5 кг мяса зайца
100 г соленого шпика
½ л 3 %-ного уксуса или белого вина
1 головка репчатого лука
корень петрушки
3 ст. ложки сливок
1 ст. ложка сметаны
2 ч. ложки муки
черный молотый перец соль

В уксус или вино добавьте измельченный репчатый лук, перец и соль. Этим маринадом залейте подготовленную тушку зайца и маринуйте в течение 1 дня на холоде. Затем выньте ее из маринада, обсушите, нашпигуйте кусочками шпика, положите на противень и смажьте разогретым жиром, подрумяньте в духовке, натрите солью и полейте маринадом, в который добавьте немного воды. Запекайте зайца в духовке при температуре 160–170 °С, время от времени поливая мясо выделившимся жиром.

Готовое жаркое выложите на блюдо и нарежьте на порционные куски. Образовавшуюся жидкость процедите, размешайте с тушеными кореньями, мукой, заправьте сметаной и проварите 5 мин. Подайте на гарнир жареный картофель, тушеную свеклу или капусту, полейте соусом и украсьте зеленью.

Окорочка в винном соусе

4 куриных окорочка
3 ст. ложки красного вина
2 ст. ложки майонеза
1 ст. ложка растительного масла
1 ч. ложка мускатного ореха
1 ч. ложка хмели-сунели

Окорочка вымойте, майонез смешайте с вином и специями. Полученным соусом смажьте окорочка, выложите их на противень, смазанный маслом, и готовьте 35 мин при температуре 180 °С.

Цыплята медовые

2 цыпленка весом по 300 г
50 г сливочного масла
2 ст. ложки меда
2 ст. ложки красного вина
базилик
кинза

Зелень нарежьте, нафаршируйте ею цыплят. Тушки обмажьте сливочным маслом и медом, запекайте в духовке 15 мин при температуре 180 °С. Затем полейте каждую тушку вином и готовьте еще 20–30 мин.

Котлеты из телятины

500 г телятины
1 стакан молока
½ стакана панировочных сухарей
125 г белого хлеба
2 ст. ложки сливочного масла
50 г рубленой зелени

Мясо пропустите через мясорубку, добавьте к нему предварительно замоченный в молоке белый хлеб без корочки и нашинкованный лук, хорошо перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку. Из приготовленного фарша сформуйте котлеты, обваляйте их в сухарях. Положите котлеты на холодную решетку гриля и жарьте до готовности. Подавайте котлеты к столу, посыпав их мелко нарубленной зеленью.

Баранина на гриле

400 г баранины на ребрышках
50 г зелени петрушки
специи соль

Баранину нарежьте крупными кусками вместе с реберными

костями, посыпьте специями, посолите, наденьте на вертел гриля вдоль и жарьте 15 мин. Готовое мясо посыпьте зеленью петрушки. Подайте к столу с соусом и любым гарниром.

Маринованная говядина с соусом

500 г мякоти нежирной говядины
100 мл куриного бульона
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка соевого соуса
2 ст. ложки арахисового масла
2 ст. ложки красного молотого перца
1 ст. ложка черной патоки
Для маринада:
2 ст. ложки сока лайма
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка соевого соуса
1 ч. ложка сахара
1 ч. ложка молотого кумина

Для приготовления маринада возьмите сок лайма, крупно нарезанный лук, соевый соус, сахар, кумин и измельченный зубчик чеснока, все хорошо перемешайте. Говядину нарежьте крупными кубиками, положите в полиэтиленовый пакет, залейте маринадом и плотно закройте пакет. Мясо в маринаде поместите в холодное место на 4 ч (периодически встряхивайте пакет). Затем слейте маринад в миску – он понадобится для смазывания мяса при жарке. Нанижите мясо на вертел и жарьте на гриле до готовности, время от времени смазывая маринадом.

Пока мясо жарится, приготовьте соус: смешайте в кастрюле бульон, патоку, соевый соус, арахисовое масло, красный молотый перец и чеснок. Варите смесь, постоянно помешивая, но не доводя до кипения.

Подавайте мясо к столу с горячим соусом.

Фаршированная свиная грудинка

400 г свиной грудинки
200 г яблок
200 г свежей белокочанной капусты
50 г репчатого лука
50 г зелени петрушки
50 мл оливкового масла

специи соль

Очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте соломкой. Нашинкуйте, посолите и отожмите капусту. Перемешайте яблоки и капусту, заправьте маслом. Сделайте в свиной грудинке надрез, заполните его получившейся смесью и зашейте. Мясо натрите толченым луком, посыпьте специями и посолите. Жарьте до готовности на гриле (по 10 мин с каждой стороны).

Паштет из печени

1,5 кг телячьей печени
400 г шпика
400 г сливочного масла
2 моркови
1 головка репчатого лука
корень петрушки
стебель лука-порея
½ корня сельдерея
уксус соль

Телячью печень очистите от верхней пленки, помойте (не солите) и положите в кастрюлю. Туда же положите очищенную морковь, петрушку, сельдерей, лук-порей, репчатый лук, несоленое сало (шпик) и сливочное масло. Все это накройте крышкой и поставьте в духовку на 30 мин при среднем огне. Затем выньте печень и пропустите через мясорубку, добавьте к ней овощи и протрите все вместе через сито или измельчите блендером. Получившуюся массу посолите и разотрите ложкой как крем, после чего положите в форму и вынесите на лед. Чтобы паштет было удобно вынимать из формы, поставьте ее на 1 мин в горячую воду.

Куропатка с апельсинами

2 куропатки весом по 400 г
2 апельсина
40 г животного жира для жарки
20 г сливочного масла

Подготовленные тушки куропаток обжарьте и положите в порционную посуду. С апельсинов снимите кожуру, нарежьте ее тонкой соломкой и ошпарьте. Мякоть апельсинов нарежьте

дольками, семена удалите. Вокруг куропаток уложите дольки апельсинов, полейте сверху соком, оставшимся после жарки, посыпьте цедрой, закройте крышкой и прогрейте в духовке 5–6 мин. Подавайте дичь в той же посуде или переложите на общее блюдо, полейте соком и растопленным маслом.

Баранина жареная

1,5 кг бараньей ножки
2—3 ст. ложки растопленного масла
петрушка
укроп соль

Баранину обмойте, зачистите, посыпьте солью и целым куском положите на противень или сковороду. Полейте баранину растопленным маслом, поставьте в духовку и запекайте до готовности, периодически поливая образовавшимся соком.

Готовую баранину нарежьте ломтиками, выложите на блюдо, гарнируйте отварным или жареным картофелем, а также фасолью в томате или масле, посыпьте зеленью петрушки и укропа и полейте процеженным соком.

Морковный рулет

750 г свиного фарша
4 моркови
2 головки репчатого лука
2 яйца
2 куска серого хлеба
1 стебель лука-порея
½ стакана красного вина
2 ст. ложки творога
½ ч. ложки майорана
маргарин
паприка
черный молотый перец соль

Морковь и лук очистите, помойте и, не измельчая, подержите 8 мин в кипящей воде. 3 моркови нарежьте кружками, одну натрите на терке. Фарш смешайте с мелко нарезанным репчатым луком, яйцами, замоченным в вине хлебом, творогом и пряностями. Прямоугольную форму (на 1,5 л) выстелите алюминиевой фольгой и смажьте маргарином. Дно формы выложите кружочками моркови так, как укладывают черепицу.

Сверху уложите половину фарша. Натертую морковь и лук-порей положите посередине, по бокам обложите оставшимися кружочками моркови. Сверху уложите оставшийся фарш и разровняйте. Выпекайте рулет в духовке при 200 °С 1 ч. После этого выключите духовку и оставьте в ней блюдо еще на 10 мин.

Готовый рулет нарежьте на куски, на гарнир подайте тушеный сельдерей и отварной картофель.

Свинина в кисло-сладком соусе

400 г нежирной свинины
300 г консервированных ананасов с соком
3 моркови
по 1 красному и зеленому сладкому перцу

Для соуса:
100 мл красного вина
1 зубчик чеснока
2 ст. ложки соевого соуса
2 ч. ложки кукурузного крахмала
2 ст. ложки оливкового масла
2 ч. ложки сахара

Морковь нарежьте кусочками по 3 см длиной, сварите и охладите. Ананасы и перцы нарежьте квадратиками, а мясо – кубиками по 3 см. Свинину и овощи, чередуя, нанижите на шампуры. Поместите их на гриль и жарьте 10 мин, не закрывая дверцу. Периодически смазывайте соусом.

Для приготовления соуса смешайте в кастрюле красное вино, сок от консервированных ананасов, соевый соус, кукурузный крахмал, оливковое масло, сахар и чеснок. Поставьте смесь на огонь и варите до появления пузырьков, пока не загустеет.

Жаркое из баранины с овощами

500 г говяжьего фарша
125 мл белого вина
50 г копченой корейки
50 г белого хлеба
2 яйца
3 головки репчатого лука
2 клубня картофеля
1 кабачок
1 баклажан

1 пучок мяты
1 пучок петрушки
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка тертого сыра
1 ч. ложка сливочного масла
1 ч. ложка оливкового масла мука
слабожгучий красный перец
черный молотый перец соль

Хлеб замочите в воде, отожмите, раскрошите. Лук порубите. Смешайте фарш с хлебом, рубленым луком, яйцами, солью и перцем, посыпьте рубленой зеленью и раздавленным чесноком, придайте форму пирога. Противень смажьте сливочным маслом, середину выложите ломтиками корейки, выложите фарш.

Баклажан нарежьте ломтиками, посолите. Кабачок и картофель нарежьте кружочками. Края фарша украсьте кружочками овощей, посыпьте солью и перцем. Овощи посыпьте тертым сыром и красным перцем, сбрызните растительным маслом. Запекайте блюдо в духовке при 180 ˚С около 35 мин, затем выньте. В выделившийся сок добавьте вино, проварите смесь и загустите мукой.

При подаче к столу нарежьте жаркое ломтиками и полейте соусом.

Мясной рулет с сыром

800 г телятины
200 г моркови
140 г сыра
100 г репчатого лука
100 г сливочного масла
5 ломтиков белого хлеба
4 яйца
50 мл молока
зелень петрушки и укропа
черный молотый перец соль

Мясо вымойте, обсушите и пропустите через мясорубку, добавьте замоченный в молоке белый хлеб, измельченный лук, 2 яйца, измельченную зелень, соль и перец. Все хорошо перемешайте. Оставшиеся яйца сварите вкрутую. Натрите их вместе с морковью на крупной терке, перемешайте. Сыр натрите на мелкой терке.

Полученный мясной фарш разложите пластом на влажной

разделочной доске, на одну половину выложите морковно-яичную начинку. Сверните подготовленный пласт в виде рулета, уложите его в смазанный маслом сотейник, посыпьте тертым сыром и запеките в разогретой духовке до готовности.

Остывший рулет нарежьте порционными кусочками и выложите на блюдо.

Фаршированная курица

2 курицы весом по 1 кг
500 г кишмиша
4 зубчика чеснока
петрушка
черный молотый перец

Для пряной смеси:
1 ч. ложка мускатного ореха
1 ч. ложка сахара
½ ч. ложки корицы
½ ч. ложки имбиря

Корицу, мускатный орех, сахар и имбирь смешайте. Виноград разрежьте пополам, посыпьте перцем и мелко нарубленной петрушкой, добавьте мелко нарезанный чеснок.

Кур отварите и нафаршируйте виноградом со специями, отверстия зашейте, чтобы начинка не выпала. Оберните тушки плотной тканью, поместите в кастрюлю с водой и доведите до кипения.

Печень с луком и чесноком

500 г говяжьей или телячьей печени
4 головки репчатого лука
4 зубчика чеснока
100 мл мясного бульона
4 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка муки
зелень
черный молотый перец соль

Печень очистите от желчных протоков, снимите пленку, нарежьте тонкими пластинками, посолите, обваляйте в муке, обжарьте с двух сторон до светло-коричневого цвета, поместите в горячую духовку, доведите до готовности, не пересушивая. Лук

нарежьте кольцами, посыпьте мукой, обжарьте в раскаленном в масле до золотистого цвета, переложите шумовкой на сито. Чеснок очистите, разотрите с солью, положите в глубокую тарелку, разведите бульоном.

Готовую печень выложите на блюдо, на гарнир подайте свежие огурцы и помидоры, маслины, корнишоны, полейте чесночным соусом, посыпьте кольцами жареного лука и измельченной зеленью петрушки или укропа.

Рулет с капустой и мясом

275 г муки
125 мл теплой воды
1 яйцо
1 ст. ложка растительного масла
1 ч. ложка лимонного сока соль

Для начинки:
½ кочана капусты
425 г фасоли
375 г говяже-свиного фарша
200 г тертого сыра
25 г сливочного масла
1 головка репчатого лука
75 мл мясного бульона
50 мл винного уксуса
4 ст. ложки панировочных сухарей
1 ст. ложка сахара
1 ч. ложка тмина
1 ч. ложка умеренно жгучего красного перца
черный молотый перец
4 ст. ложки молока

Для приготовления теста тщательно вымесите все компоненты. Заверните полученное тесто в полиэтилен и на 1 ч положите в холодильник.

Для приготовления начинки кочан капусты очистите, вырежьте кочерыжку, разделите на листья, срежьте с них твердые части. В большой кастрюле нагрейте бульон с уксусом, добавьте капустные листья, сахар, соль, перец и тмин, тушите около 5 мин. Очищенный лук нарежьте кубиками и тушите в нагретом сливочном масле до прозрачности. Затем добавьте фарш и жарьте около 2 мин. Мясо посыпьте солью и перцем. Капусту и мясо остудите. Тертый сыр и панировочные сухари тщательно

перемешайте.

Тесто раскатайте как можно более тонким слоем на посыпанной мукой ткани, обсыпьте его сырной смесью, уложите капустные листья, на них – фарш, а по центру – фасоль. С помощью ткани осторожно сверните тесто с начинкой в рулет, положите на смазанный жиром противень и обмажьте молоком. Выпекайте рулет в духовке, предварительно нагретой до 180 ˚С, около 40 мин.

Подавайте блюдо к столу, нарезав ломтиками, с острым томатным соусом.

Котлеты-гриль

500 г мякоти индейки или телятины
2 головки репчатого лука
2 сладких зеленых перца
1 яйцо
¼ стакана хлебных крошек
1 морковь среднего размера
1 помидор
2 ст. ложки сыра пармезан
2 ст. ложки растительного масла
черный молотый перец соль

Мясо нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку. Морковь, лук и сладкий перец мелко нарежьте. Отделите белок от желтка. В большой миске соедините яичный белок, морковь, лук, сладкий перец, соль, хлебные крошки, черный молотый перец, хорошо перемешайте. Добавьте в эту смесь фарш и сыр, еще раз хорошо перемешайте. Сформуйте из полученной массы котлеты, выложите их на смазанную растительным маслом решетку гриля и жарьте с открытой дверцей 10 мин.

Перед подачей к столу украсьте котлеты кружочками помидора.

Мясные рулетики

300 г баранины
2 головки репчатого лука
2 зубчика чеснока
3 пучка зелени
специи соль

Пропустите через мясорубку лук, чеснок, зелень, посолите,

поперчите и хорошо перемешайте. Нарежьте баранину полосками по 10–15 см, немного отбейте, выложите на них фарш и сверните рулетом. Получившиеся трубочки нанижите на шпажки и обжаривайте на гриле в течение 10 мин. Готовый шашлык украсьте зеленью.

Рулет из говядины

1 кг говяжьей вырезки
2 нашинкованные головки репчатого лука
1 морковь
1 корень сельдерея
1 головка репчатого лука
1 кольраби
1 лимон
1 яйцо
2 стакана воды
50 г копченой жирной грудинки
40 г сушеных белых грибов
1 ст. ложка сливочного масла
1 ст. ложка толченых сухарей
1 ст. ложка сметаны
1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки
черный молотый перец соль

Грибы сварите, затем остудите и пропустите через мясорубку. Добавьте копченую грудинку, толченые сухари, яйцо, нашинкованный лук, поджаренный на сливочном масле, сметану, зелень петрушки и перец. Фарш хорошо вымесите и посолите.

Говяжью мякоть отбейте, смажьте соком лимона, выложите сверху фарш, скатайте в рулет и перевяжите ниткой. Обжарьте рулет на решетке гриля до готовности (20 мин с каждой стороны). В гриль поставьте небольшую кастрюлю и растопите в ней немного сливочного масла. Затем положите в нее мелко нарезанные овощи: морковь, сельдерей, лук и кольраби. На овощи поместите приготовленное мясо и залейте все грибным отваром, накройте крышкой и тушите 30 мин.

Подавайте мясо к столу, нарезав тонкими ломтиками и полив соусом.

Цыплята, тушеные в сливках

2 цыпленка весом по 300 г
600 г припущенного риса

2 стакана сливок
60 г животного жира соль
Для теста:
1 стакан муки
90 мл воды

Обработанную тушку цыпленка порубите на порционные куски, посыпьте солью, обжарьте на хорошо прогретой сковороде и уложите в горшочек. В сковороду, на которой обжаривались куски цыпленка, влейте сливки, доведите их до кипения и вылейте в горшочек. Накройте его пресным тестом и поставьте в духовку на 25–30 мин.

При подаче блюда к столу отдельно на тарелке горкой уложите припущенный рис.

Утка с яблоками и апельсинами

1,5 кг мяса утки
5—6 антоновских яблок
2 апельсина
50 г сливочного масла соль

Подготовленную тушку утки натрите изнутри солью и нафаршируйте дольками антоновских яблок, очищенных от кожицы и семян, отверстие зашейте нитками. Уложите утку на смазанный маслом противень и запекайте в духовке, периодически поливая вытопившимся из нее жиром.

Апельсины очистите от кожуры и нарежьте кусочками толщиной 3–5 мм. Когда утка будет готова, удалите нитки и выньте из нее яблоки. Филейную часть аккуратно отделите от костей, нарежьте под углом 30–45° и вновь уложите на каркас, помещая между кусочками филе кружочки апельсинов. Подготовленную таким образом утку положите на металлическое блюдо, гарнируйте вынутыми из тушки яблоками и прогрейте в духовке еще 7—10 мин. Подавайте в горячем виде. Отдельно к этому блюду подайте целые печеные яблоки и брусничное варенье.

По этому же рецепту можно приготовить гуся, а вместо яблок использовать айву. Очистите ее от кожицы и семян, нарежьте мелкими ломтиками, перемешайте с сахаром и молотой корицей (на 1 кг айвы берут ½ стакана сахара и 2 ст. ложки корицы).

Цыплята, тушеные по-ижевски

2 цыпленка весом по 350 г

3 помидора
2 моркови
1 головка репчатого лука
корень петрушки
корень сельдерея
¼ стакана сливок
150 г свежих белых грибов
100 г рябины
40 г сливочного масла
20 г топленого масла
лавровый лист соль

Подготовленные тушки разрубите на четыре части, натрите ягодами рябины или рябиновым соком и положите в посуду, добавьте нашинкованные репчатый лук, корень петрушки и сельдерея, посыпьте солью, перцем и выдержите 2–3 ч в холодном месте. Затем, удалив лук и зелень, обжарьте куски цыпленка на нагретой с маслом сковороде с обеих сторон, пока они слегка не зарумянятся.

Обжаренные куски плотно уложите в горшочек, добавьте морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук, свежие помидоры, обжаренные белые грибы, целые ягоды рябины, сливки и тушите в закрытом горшочке в духовке до готовности. В конце тушения добавьте лавровый лист, сливочное масло и соль.

Подавайте цыплят к столу в горшочке, отдельно подайте отварные овощи (картофель, морковь, цветную капусту), зеленый горошек и зелень.

Птица, тушеная в красном соусе с эстрагоном

600 г курицы или индейки
6—8 клубней картофеля
500 мл красного соуса с эстрагоном
3 помидора
120 г свежих белых грибов или 40 г сушеных
100 г лука-севка
50 г маргарина
40 г копченой грудинки
2 зубчика чеснока
2 ст. ложки маслин
зелень петрушки соль

Подготовленную тушку птицы обжарьте, порубите на порционные куски, положите в горшочек, добавьте копченую

грудинку, нарезанные ломтиками вареные грибы и маслины, обжаренные репчатый лук и картофель. Залейте мясо с овощами красным соусом с эстрагоном, накройте горшочек крышкой и поставьте в нагретую духовку на 10–15 мин.

Подайте блюдо к столу в горшочке, уложив сверху свежие помидоры, нарезанные на половинки, и посыпав мелко нарубленными чесноком и зеленью петрушки.

Цыплята, тушеные с грибами

2 цыпленка весом по 350 г
2 моркови
200 г свежих белых грибов
80 г сливочного масла
2 корня петрушки
зелень петрушки соль

Подготовленные тушки разрубите на четыре части, сложите в горшочек, на дно которого положите сливочное масло, добавьте нашинкованные и бланшированные морковь, корень петрушки и грибы, посолите. Сверху положите еще немного сливочного масла и тушите в духовке в закрытом горшочке 30 мин при среднем нагреве. Затем посыпьте блюдо мелко нарубленной зеленью петрушки, перемешайте и тушите еще 20–25 мин.

При подаче к столу выложите цыплят на блюдо вместе с овощами, посыпьте зеленью.

Дичь, запеченная в фольге

тушка дикой утки весом 1–1,5 кг
50—100 г шпика
чеснок
черный молотый перец соль

Подготовленную тушку слегка отбейте, чтобы придать ей более плоскую форму. Снаружи и изнутри натрите солью и чесноком, посыпьте перцем и обложите сверху тонкими ломтиками свиного сала так, чтобы не выделялись кости отрезанных крыльев, ног и шеи. Заверните тушку в фольгу и запекайте в хорошо нагретой духовке 15–20 мин.

Говядина с медовым соусом

500 г филе говядины

500 г моркови
1 апельсин
4 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки меда
2 ст. ложки сливочного масла
черный молотый перец соль

Филе говядины нарежьте на порционные куски. Морковь очистите и нарежьте кружочками. На сковороде растопите сливочное масло и тушите на нем морковь в течение 3 мин под закрытой крышкой, посолите, поперчите. Тушите без крышки еще 7 мин. Из апельсина отожмите сок, смешайте его с медом и добавьте к моркови, тушите еще 5 мин на медленном огне.

На растительном масле обжарьте кусочки говядины до готовности. Затем переложите их на противень, залейте все морковной смесью и поставьте в нагретую до 180 °С духовку на 7 мин.

Свинина в молочном соусе

500 г свинины
500 г белого хлеба
500 мл молока
300 г свежих грибов
1 баклажан
1 яичной желток
100 г сливочного масла
50 г сыра
сок 1 лимона
4 ст. ложки муки
3 ст. ложки растительного масла
молотый черный перец соль

Мясо нарежьте кусочками, слегка отбейте, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон на гриле. В небольшой емкости приготовьте соус, для этого растопите сливочное масло, постепенно добавьте половину муки, перемешайте, залейте горячим молоком и вновь быстро размешайте, доведите до кипения и варите на медленном огне 20 мин, постоянно помешивая. Остудите соус и влейте в него лимонный сок и взбитый желток, процедите.

Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле с солью и перцем. Хлеб разрежьте на 10 ломтиков и обжарьте на сливочном масле с двух сторон. Уложите обжаренный хлеб в

большое блюдо, на каждый ломтик положите мясо и тушеные грибы. Баклажан очистите, нарежьте ровными кружочками, посолите и дайте постоять под гнетом 10 мин. Затем смойте выделившуюся с солью горечь, вновь немного посолите и обжарьте кусочки баклажанов с обеих сторон. Гренки с мясом и грибами посыпьте тертым сыром, полейте процеженным соусом и обжарьте в гриле до получения золотистой корочки.

Подавайте блюдо в горячем виде с гарниром из баклажанов.

Куриные окорочка в тесте

4 окорочка весом по 300 г
250 г муки
2 яйца
120 мл пива
1 ч. ложка соли
Для соуса:
250 г майонеза
1 вареное яйцо
2 ч. ложки горчицы
зелень петрушки и укропа

Желтки отделите от белков. Белки взбейте с солью, смешайте с пивом, добавьте взбитые желтки, постепенно всыпьте просеянную муку и приготовьте однородное тесто. Для соуса майонез смешайте с горчицей, добавьте измельченную зелень и натертое на крупной терке яйцо.

Окорочка порубите на порционные куски, обмакните их в тесто и жарьте во фритюре. Готовые куски переложите на блюдо и полейте майонезным соусом.

Свиной рулет

800 г мякоти свинины
100 мл мясного бульона
6 ст. ложек растительного масла
2 ст. ложки молока
1 ломтик белого хлеба
черный молотый перец соль

Для начинки:
200 г яблок
3 ст. ложки майонеза
1 ст. ложка зелени кинзы

черный молотый перец соль

Мясо вымойте и обсушите, хлеб замочите в молоке. Подготовленное мясо 2 раза пропустите через мясорубку вместе с хлебом, посолите, поперчите и хорошо перемешайте. Полученный фарш выложите на влажную марлю пластом толщиной не более 2 см.

Яблоки вымойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте кубиками, посолите, поперчите, добавьте зелень и заправьте майонезом. Начинку переложите на пласт фарша. Осторожно подтягивая марлю с одной стороны, сверните пласт фарша с начинкой в рулет.

В глубокой сковороде нагрейте растительное масло и обжарьте на нем рулет с двух сторон до золотистого цвета. Поставьте сковороду с рулетом в нагретую до 170 ˚С духовку, влейте бульон и запекайте в течение 30 мин.

Готовый рулет переложите на блюдо и нарежьте порционными кусочками.

Говядина, тушеная с яблоками

1 кг филе говядины
5 яблок
200 мл сметаны
3 ст. ложки жира
зелень петрушки
черный молотый перец соль

Мясо хорошо отбейте, посолите, поперчите и поставьте в холодильник на 30 мин, затем хорошо обжарьте на жире с двух сторон. Яблоки вымойте, нарежьте тонкими кружочками. Обжаренное мясо переложите на противень, сверху положите нарезанные яблоки, залейте сметаной и запекайте в духовке при температуре 200 ˚С в течение 45 мин.

Перед подачей к столу посыпьте блюдо измельченной зеленью.

Курица гриль с соусом

800 г курятины
½ стакана яблочного уксуса
1 ст. ложка горчицы
1 ст. ложка вустерского соуса
1 ч. ложка паприки

½ ч. ложки черного молотого перца
½ ч. ложки острого перечного соуса
¼ ч. ложки семян сельдерея соль

Для соуса в кастрюле смешайте уксус, острый перечный соус, вустерский соус, перец, горчицу, паприку, семена сельдерея и соль. Поставьте смесь на огонь, доведите до кипения и варите 5 мин, непрерывно помешивая. Полученный соус охладите. С куриного мяса снимите кожицу, нарежьте крупными кусками, намажьте их готовым соусом, разложите на гриле и жарьте 15 мин до готовности.

Куриные ножки с травами и ячменем

3 окорочка весом по 350 г
450 г лука-порея
½ л воды
¾ стакана ячменя
50 г сливочного масла
4 зубчика чеснока
3 ст. ложки винного уксуса
1 ст. ложка сушеного шалфея
лавровый лист
черный молотый перец соль

Масло растопите, обжарьте на нем куриные ножки с измельченным луком и чесноком. Затем добавьте ячмень, уксус, воду, соль, перец и лавровый лист. Все доведите до кипения, убавьте огонь, накройте крышкой и тушите 1 ч, за 10 мин до готовности добавьте шалфей.

Фаршированная индейка

500 г мяса индейки
1 стакан хлебных крошек
½ стакана измельченной кураги
¼ стакана измельченного обжаренного арахиса
2 ст. ложки яблочного сока
1 ст. ложка растительного масла
1 ст. ложка горчицы
1 ст. ложка воды
¼ ч. ложки чесночной соли
сухой истолченный розмарин

В толстой части мяса сделайте надрез в виде кармашка. В миске смешайте хлебные крошки, яблочный сок, орехи, курагу, масло, розмарин и чесночную соль. Положите смесь в подготовленный карман и зашейте края толстой ниткой. Индейку поместите в гриль и жарьте с закрытой дверцей до тех пор, пока вытекающий из нее сок не станет прозрачным (40–60 мин). Во время приготовления периодически смазывайте мясо смесью из горчицы и воды.

Подайте мясо к столу, нарезав крупными кусками.

Котлеты «Деликатесные»

300 г курятины без кожи
160 г вареного языка
½ стакана панировочных сухарей
3 куска пшеничного хлеба
3 яичных белка
1 головка репчатого лука
1 вареное яйцо (желток)
30 г сливочного масла
3 ст. ложки молока
3 ст. ложки жира
1 ст. ложка маргарина
черный молотый перец соль

Куриное мясо пропустите через мясорубку с частой решеткой, добавьте замоченный в молоке и отжатый хлеб. Массу посолите, поперчите и тщательно взбейте. Введите в нее 2 взбитых белка и еще раз перемешайте. Для фарша вареный язык нарежьте соломкой, репчатый лук спассеруйте на сливочном масле, вареный яичный желток мелко порубите, все перемешайте. Из котлетной массы сделайте лепешки, на середину которых положите фарш. Края лепешек соедините, придайте котлетам грушевидную форму, смажьте яичным белком, панируйте в сухарях и обжарьте во фритюре. Сложите котлеты в глубокую смазанную маслом сковороду и поставьте ее на 10 мин в духовку.

Подавайте котлеты на крутоне из хлеба со сложным гарниром из различных овощей, уложенных «букетами», украсьте зеленью петрушки.

Рубленые котлеты из курятины, запеченные с молочным соусом

450 г курятины

200 мл густого молочного соуса
200 мл соуса с красным вином
100 г пшеничного хлеба
½ стакана молока или сливок
60 г панировочных сухарей
40 г сливочного масла
40 г сыра
черный молотый перец соль

Мясо вымойте, нарежьте кусочками, перекрутите на мясорубке. Хлеб размочите в молоке и разомните. Смешайте фарш, хлеб, посолите, поперчите. Из фарша сформируйте котлеты, обваляйте их в сухарях. Котлеты выложите на смазанную жиром сковороду, в середине по длине каждой котлеты сделайте углубление, заполните его густым молочным соусом, посыпьте сверху тертым сыром, сбрызните маслом и запеките в духовке до готовности.

На гарнир подайте зеленый горошек, отварной картофель, сбоку подлейте соус с красным вином.

Перченые грудки

4 куриные грудки без кожи и костей весом по 250 г
1 нарезанный кусочками сладкий перец
1 нарезанный ломтиками маленький цуккини
½ головки крупно нарезанного репчатого лука
2 зубчика чеснока, разрезанных на 4 части
2 ст. ложки лимонного сока
1 ст. ложка масла
1 ч. ложка измельченного красного перца
¼ ч. ложки крупномолотого черного перца
карри тмин
сухой имбирь соль

В миксере смешайте лук, лимонный сок, измельченный красный перец, порошок карри, имбирь, черный перец, соль, тмин и чеснок. Филе вымойте, положите в глубокую миску, залейте смесью из миксера так, чтобы покрыть все мясо, и поставьте в холодное место на 30 мин для маринования. Пока цыпленок маринуется, кусочки сладкого перца и цуккини нанижите на шампуры, смажьте маслом и посыпьте черным молотым перцем. Жарьте цыпленка на гриле 20 мин до готовности, овощи поместите на гриль в последние 10 мин, обжарьте, периодически переворачивая.

Подавайте мясо к столу, посыпав пряной смесью.

Рыбные блюда

Суп из трески

500 г филе трески
500 мл молока
300 г картофеля
100 г репчатого лука
2 ст. ложки сливочного масла
1 ч. ложка лимонного сока
зелень укропа
черный молотый перец соль
1 л воды

Овощи очистите и вымойте. Воду доведите до кипения, посолите, поперчите, запустите нарезанный брусочками картофель. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на половине сливочного масла. Филе трески нарежьте кубиками, сбрызните лимонным соком. Добавьте лук и нарезанную рыбу к картофелю и варите суп до готовности. Введите в суп горячее молоко, оставшееся сливочное масло и измельченную зелень укропа.

Филе щуки запеченное

2 кг филе щуки
1 кг муки
500 г хлеба
300 г белого соуса
200 г картофеля
200 г сливочного масла
молотый черный перец соль

Филе рыбы посолите, посыпьте черным перцем, запанируйте в муке, сбрызните растопленным сливочным маслом и запанируйте в хлебной крошке. Выложите кусочки рыбы на смазанный маслом противень и подрумяньте в духовом шкафу.

Гарнируйте рыбу отварным картофелем, в соуснике подайте соус, отдельно – каперсы.

Рыбная солянка

500 г филе морского языка

6 соленых огурцов
3 помидора
2 головки репчатого лука
2 л воды
3 ст. ложки томатной пасты
3 ст. ложки маслин без косточек
2 ст. ложки каперсов
2 ст. ложки растительного масла
черный молотый перец соль

Филе морского языка нарежьте небольшими кусочками. Лук нашинкуйте полукольцами, слегка обжарьте в суповой кастрюле на растительном масле и тушите на медленном огне в течение 7 мин. Добавьте к луку кусочки морского языка и жарьте 5 мин, постоянно помешивая.

Затем всыпьте в кастрюлю нарезанные кружочками огурцы и помидоры, каперсы, соль, перец, залейте все горячей водой и варите в течение 30 мин. Снимите солянку с огня, добавьте маслины и дайте ей постоять 15 мин.

Рыбные котлеты по-дальневосточному

500 г филе горбуши
2 яйца
5 ст. ложек рубленой зелени
специи соль

Филе горбуши пропустите через мясорубку, яйца взбейте. Соедините горбушу, взбитые яйца, рубленую зелень, посолите, добавьте специи. Из рыбного фарша сформуйте котлеты и жарьте их на раскаленном растительном масле с двух сторон до готовности.

Подавайте котлеты к столу с гарниром из риса или овощным салатом.

Лещ печеный

лещ (около 1 кг)
растительное масло
черный молотый перец соль

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте и обсушите. Тушку изнутри и снаружи посыпьте перцем, посолите, положите на смазанный маслом противень и запекайте в духовке при слабом

нагреве (100–120 ˚С) около 20 мин. Затем переверните и запекайте 20–30 мин при 140–160 ˚С.

Готовую рыбу охладите и подайте к столу в селедочнице.

Лещ фаршированный

лещ (около 600 г)
100 г молотых сухарей
100 мл сметаны соль

Для начинки № 1:
400 г гречневой каши
200 г лука
2 яйца
2 ст. ложки растительного масла

Для начинки № 2:
600 г квашеной капусты
200 г лука
100 г сливочного масла

Леща очистите, удалите жабры и глаза и выпотрошите через жаберные крышки. Хорошо промойте рыбу, посолите и нафаршируйте гречневой кашей или квашеной капустой. Для этого гречневую кашу перемешайте с рубленым вареным яйцом, жареным на растительном масле луком и сырым яйцом, а квашеную капусту отожмите, добавьте слегка обжаренный лук и тушите с маслом до мягкости. Нафаршированного таким образом леща полейте сметаной, обсыпьте молотыми сухарями, положите на смазанную маслом сковороду или противень и запеките в духовке, периодически поливая сметаной.

При подаче рыбы к столу полейте ее образовавшимся при жарении соусом.

Запеканка из рыбы с рисом

700—800 г любой некостистой рыбы
150 г риса
2 яйца
2½ ст. ложки сливочного масла
1½ ст. ложки муки соль

Рыбу отварите и охладите, бульон процедите. Слегка обжарьте муку на масле, разведите 2 стаканами горячего бульона,

посолите и прокипятите. Очистите сваренные вкрутую яйца, нарежьте их кружочками. Отварите рассыпчатый рис, заправьте маслом и солью. Охлажденную рыбу нарежьте мелкими кусочками. В хорошо смазанный жиром сотейник выложите слой риса, поверх него – рыбу, прикройте кружочками яиц, залейте соусом и запеките в духовке.

Морской язык с овощами

500 г филе морского языка
200 г лука
200 г моркови
растительное масло
специи соль

Для соуса:
250 мл светлого пива
200 мл майонеза

Филе рыбы разрежьте на небольшие порционные кусочки. Овощи очистите, вымойте. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. Для соуса смешайте майонез с пивом.

В глубокую смазанную растительным маслом сковороду выложите слой рыбы, посолите и приправьте специями. Сверху толстым слоем положите морковь, затем лук, приправьте специями и залейте подготовленным соусом. Тушите рыбу в духовке при температуре 180 °С 30 мин.

Рыба с овощами и грибами

1 кг судака
400 г картофеля
400 г кабачков
240 г шампиньонов
160 г репчатого лука
160 мл оливкового масла
80 г лимона
черный молотый перец соль
160 мл воды

Крупную рыбу очистите, выпотрошите, сделайте косые надрезы с обеих сторон тушки и вложите в них по половине ломтика лимона. Рыбу уложите на смазанную жиром форму,

вокруг разложите кольца репчатого лука, нарезанный кубиками картофель, кабачки и тонкие ломтики свежих грибов, посолите, поперчите, полейте оливковым маслом и водой и запекайте в духовке на среднем огне. К столу подайте в той же форме.

Омлет с филе морского окуня

300 г филе морского окуня
2 ст. ложки маргарина
Для омлета:
5—6 яиц
½ стакана молока
зелень укропа или зеленый лук соль

Подготовленное рыбное филе нарежьте небольшими кусками, обжарьте на сковороде с обеих сторон на маргарине. Яйца хорошенько взбейте, смешайте с молоком, добавьте зелень и немного соли, залейте ими рыбу и запекайте в духовке.

Подайте омлет к столу горячим.

Котлеты из судака или щуки запеченные

600—700 г рыбы
1 головка репчатого лука
1 яйцо
½ стакана молока
50—70 г белого хлеба
½ лимона
3 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка муки
зелень петрушки
черный молотый перец соль

Подготовленную мякоть рыбы, размоченный в холодном молоке белый хлеб, нашинкованный и обжаренный в масле репчатый лук дважды пропустите через мясорубку. Фарш заправьте размягченным сливочным маслом, солью, молотым перцем, сырым яйцом, хорошо размешайте и оформите в виде котлет, слегка обваляйте в муке. Сотейник тщательно смажьте маслом, выложите в него котлеты, посыпьте измельченной зеленью петрушки и тонкими ломтиками лимона без семян. Посуду накройте крышкой и поставьте в духовку на 10–12 мин.

На гарнир к котлетам подайте зеленый консервированный горошек, заправленный маслом.

Филе рыбное с начинкой

500 г филе семги
2 ч. ложки лимонного сока соль

Для начинки:
100 г вареных креветок
1 сладкий перец
2 зубчика чеснока
1 ст. ложка растительного масла
1 ст. ложка сливок
приправа к рыбе
молотый имбирь
зеленый лук

Для соуса:
2 ст. ложки меда
2 ст. ложки соевого соуса
2 ч. ложки лимонного сока

Филе семги вымойте, разрежьте на две части, сделайте на одной из них глубокие крестообразные надрезы. Зелень лука мелко нарежьте, перец нашинкуйте полукольцами, чеснок измельчите, обжарьте овощи на растительном масле до мягкости, добавьте сливки, имбирь и варите до загустения. К полученной массе присоедините креветки и готовьте еще 1 мин. Филе с надрезами положите на пищевую пленку, распределите готовую начинку, полейте лимонным соком и посыпьте приправой. Сверху положите второй кусок филе, перевяжите нитками, поместите в холодильник на 1 ч, после чего поставьте блюдо на 45 мин в духовку, нагретую до 220 °С. Для приготовления соуса налейте в миску лимонный сок, мед и соевый соус, доведите до кипения. Готовую семгу полейте соусом и поставьте в остывающую духовку на 10 мин.

Рыбные зразы

1 кг любой рыбы
500 г шампиньонов
250 г сливочного масла
200 г лука
2 яйца
1 стакан молока
½ буханки белого хлеба

½ л растительного масла
черный молотый перец
соль

Для кляра:
3 яйца
½ стакана муки
2 ст. ложки молока

Рыбу разделайте, удалите кости и пропустите через мясорубку 2 раза. Половину мелко нарезанного лука, часть сливочного масла, яйца и размоченный в молоке хлеб добавьте к рыбному фаршу, хорошо вымесите. Грибы отварите, нарежьте и обжарьте. Оставшийся лук обжарьте и смешайте с грибами, поперчите, посолите. Затем из рыбного фарша сделайте лепешки, на середину каждой выложите грибы и защипните края. Зразы заверните в марлю, опустите в подсоленную воду и варите до готовности.

Для кляра смешайте молоко, яйца и муку. Обмакните в него зразы и обжарьте их, пока не образуется золотисторумяная корочка.

Семга, запеченная в фольге

семга весом около 3 кг
по 1 пучку зелени укропа, петрушки и зеленого лука
3 ст. ложки растительного масла
черный молотый перец соль

Зелень измельчите, посолите и поперчите, добавьте растительное масло, все хорошо перемешайте. В выпотрошенную, очищенную и вымытую рыбу положите подготовленную начинку, брюшко зашейте, заверните семгу в фольгу и поставьте на 4 ч в холодильник. Запекайте выдержанную рыбу в духовке при температуре 180 °С в течение 40 мин.

Подайте семгу к столу с овощным салатом.

Рыбные рулетики

500 г филе любой рыбы
500 г сырого окорока
3 ст. ложки томатной пасты
2 ст. ложки лимонного сока
2 ст. ложки растительного масла

специи соль

Филе рыбы нарежьте небольшими кусочками, сбрызните соком лимона и оставьте на 20 мин для маринования. Затем натрите кусочки рыбы томатной пастой, специями и солью. Окорок нарежьте тонкими полосками, на каждую положите кусочек рыбного филе и сверните трубочкой. Закрепите трубочки тонкой шпажкой для канапе и смажьте растительным маслом, обжаривайте на решетке гриля в течение 15 мин.

Подайте рулетики к столу с отварными овощами.

Лосось в апельсиновом маринаде

400 г филе лосося
1 апельсин
1 красный сладкий перец
1 стакан измельченной зелени соль

Для маринада:
3 ст. ложки соевого соуса
3 ст. ложки концентрата апельсинового сока
1 ст. ложка меда
2 ч. ложки оливкового масла
1 ч. ложка кунжутного масла
½ ч. ложка измельченного корня имбиря
3 ст. ложки воды

Для приготовления маринада смешайте в небольшой миске концентрат апельсинового сока, оливковое и кунжутное масло, соевый соус, воду, соль, мед и измельченный корень имбиря.

Филе лосося нарежьте ломтиками, посолите и поместите на холодную решетку гриля, обжаривайте с одной стороны в течение 5 мин, смажьте рыбу приготовленным маринадом и обжарьте с другой стороны еще 5 мин. Пока готовится рыба, очистите и разделите на дольки апельсин, выложите их в салатницу, посыпьте зеленью.

Оставшийся маринад прокипятите, добавьте в него красный сладкий перец, нарезанный тонкими полосками, снимите с огня и залейте дольки апельсина и зелень. Все хорошо перемешайте.

При подаче к столу гарнируйте рыбу маринованными апельсинами и приправьте маринадом.

Лосось с цитрусовыми

2 стейка из лосося (весом по 200 г)
2 зубчика чеснока
1 лимон
1 апельсин
2 ст. ложки измельченного зеленого лука
черный молотый перец

Из лимона выжмите сок, цедру измельчите, апельсин очистите от кожуры и нарежьте кружочками. В маленькой миске смешайте 2 ст. ложки сока лимона, 2 ч. ложки измельченной цедры лимона, перец и пропущенный через пресс чеснок. Смажьте стейки половиной приготовленной смеси, выложите на смазанную жиром решетку гриля и обжаривайте в течение 5 мин. Затем смажьте рыбу оставшейся половиной маринада и обжаривайте с другой стороны также в течение 5 мин.

Подайте рыбу к столу с кружочками апельсина и мелко нарезанным зеленым луком.

Семга с овощами

600 г филе семги
2 головки репчатого лука
1 цуккини
1 морковь среднего размера
1 баклажан
1 болгарский перец
по 2 ст. ложки растительного, оливкового масла
30 г мелко нарезанной зелени
черный молотый перец соль

Для соуса:
300 г шпината
2 ст. ложки майонеза
2 ст. ложки нежирной сметаны
2 ст. ложки соевого соуса
2 ст. ложки лимонного сока
сахар
черный молотый перец соль

Филе семги нарежьте на куски по 200 г, посолите, поперчите и обжарьте с обеих сторон в смеси растительного и оливкового масла. Для соуса сметану, майонез, соевый соус и лимонный сок взбейте до получения однородной массы, нашинкуйте и присоедините к ней шпинат. К полученной смеси добавьте соль,

перец, сахар и еще раз взбейте.

Овощи промойте, у баклажана и перца удалите плодоножки и семена, нарежьте длинной соломкой, посолите, поперчите и обжарьте их в растительном масле на решетке гриля до готовности (10 мин).

Перед подачей к столу сначала выложите на блюдо овощи, на них – семгу, полейте соусом и посыпьте зеленью.

Морской окунь с шампиньонами

500 г филе морского окуня
200 г шампиньонов
100 г сыра
30 г зелени укропа и петрушки
1 лимон
1 головка репчатого лука
150 мл нежирной сметаны
2 ст. ложки сливочного масла
черный молотый перец соль

Шампиньоны вымойте, нарежьте небольшими кусочками и сбрызните лимонным соком. Лук нарежьте кольцами и потушите в небольшом количестве воды. Рыбное филе промойте, обсушите, полейте лимонным соком. Зелень мелко порубите и перемешайте со сметаной, посолите и поперчите.

Выложите на лист фольги тушеный лук, на него куски рыбы, затем шампиньоны, а сверху сметану с зеленью. Все посыпьте тертым сыром и запеките на решетке гриля (20 мин).

Треска в томатном соусе

500 г филе трески
1 лимон
1 цуккини
1 красный болгарский перец
200 г сыра
черный молотый перец соль

Для соуса:
400 г консервированных помидоров в собственном соку
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка крахмала
1 ч. ложка орегано

Рыбное филе промойте, промокните салфеткой, сбрызните лимонным соком и нарежьте небольшими кусочками. Овощи вымойте, удалите плодоножки и семена и нарежьте такими же кусочками, как и рыбу. Все ингредиенты нанижите поочередно на шампуры, поперчите и посолите, обжаривайте на гриле в течение 10 мин, периодически переворачивая. Для соуса помидоры, лук и чеснок мелко нарежьте и перемешайте, добавьте специи. Потушите 5 мин, непрерывно помешивая. Смешайте крахмал с 100 мл томатного сока, оставшегося от консервированных томатов, и добавьте к соусу, посолите и поперчите.

Подайте треску с отварным рисом, полив томатным соусом.

Лосось с овощами

4 кусочка филе лосося (весом по 250 г)
700 г картофеля
250 г брокколи
2 моркови
2 цуккини
2 головки репчатого лука
50 г сливочного масла
1 ст. ложка белого вина
2 ч. ложки тмина соль

Для маринада:
½ стакана растительного масла
черный молотый перец

Для украшения:
1 лимон
100 г сливочного масла

Филе лосося залейте маринадом из растительного масла и перца и оставьте на 20–30 мин в прохладном месте. За это время приготовьте на гриле овощной гарнир. Для этого картофель очистите и разрежьте пополам, цуккини хорошо вымойте и нарежьте тонкими кружочками, очищенный лук – кольцами. Уложите подготовленные овощи слоями на фольгу, а затем на решетку гриля, посыпьте тмином, полейте вином, накройте все фольгой и запекайте 20 мин. Рыбу запеките на гриле (по 4 мин с каждой стороны).

Для украшения приготовьте масляные «розочки». Для этого натрите на терке лимонную цедру, смешайте ее со сливочным

маслом и лимонным соком. Выдавите массу с помощью кондитерского шприца в форме розочек.

Треска с креветками

400 г филе трески
150 г креветок
100 г лука-порея
½ лимона
20 г укропа
20 г сливочного масла
черный молотый перец соль

Для соуса:
100 мл сметаны
1 ст. ложка крахмала

Сбрызните нарезанную на порционные куски рыбу лимонным соком и выложите на промасленный лист фольги.

Нарежьте лук-порей кружочками и выложите их на рыбу, сверху уложите креветки. Запеките треску на решетке гриля (20 мин).

Готовое блюдо заправьте соусом из крахмала, разведенного в сметане.

Морская рыба с зеленью

200 г морской рыбы
100 г щавеля
100 г шпината
по 50 г зелени укропа, петрушки и зеленого лука
3 помидора среднего размера
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
½ лимона
5 горошин черного перца
1 ст. ложка горчичного масла соль

Нарежьте репчатый лук соломкой, добавьте кубики помидоров, нашинкованный зеленый лук, соломку из листьев щавеля и шпината, мелко рубленые чеснок, зелень петрушки и укропа, влейте горчичное масло, поперчите и посолите, тщательно перемешайте. Очищенную рыбу с костями начините приготовленной смесью, добавьте немного лимонного сока, соль,

перец горошком, закрепите края суровой ниткой и готовьте в гриле до образования золотистой корочки. Выложите рыбу на тарелку, вынув из нее начинку.

По желанию оформите готовое блюдо нарезанными вдоль корнишонами.

Сазан по-самарски

сазан (около 1,5–2 кг)
2 крупные головки репчатого лука
1 клубень картофеля
½ лимона
½ грейпфрута
50 г зелени укропа
30 г кедровых орешков
лавровый лист соль

Для маринада:
500 мл майонеза
по ½ ч. ложки карри и куркумы

Карри и куркуму смешайте с майонезом. Репчатый лук нарежьте крупными кольцами и уложите на дно миски, в которую поместите очищенного и выпотрошенного сазана. Всю рыбу – как снаружи, так и внутри – смажьте майонезом и поставьте на 6–8 ч в холодильник (например, на ночь). По истечении этого времени достаньте рыбу и ложкой снимите весь майонез, но не выбрасывайте его. Если сазан оказался с икрой, подсолите ее и смешайте с картофелем, нарезанным кубиками, добавьте измельченный укроп, лавровый лист, снятый с рыбы майонез, маринованный лук. Подсолите картофель и рыбу перед грилем, уложите икру с картофелем и специями внутрь сазана, стяните края разреза на тушке суровыми нитками и жарьте с обеих сторон до золотисто-коричневой корочки.

Выложите фаршированного сазана на блюдо и украсьте колечками лимона и грейпфрута и кедровыми орешками.

Форель с укропным соусом

1 кг филе норвежской форели с кожей
5 ст. ложек соли
3 ст. ложки сахара
2 ч. ложки черного перца
30 г семян укропа

Для маринада:
300 мл белого вина
50 мл лимонного сока
черный молотый перец тмин

Для соуса:
1 стакан рыбного бульона из головы и плавников форели
½ стакана зерен горчицы
½ стакана сливок
2 головки лука-шалота
½ лимона
50 г зелени укропа
30 г сливочного масла

Форель вымойте, уложите в стеклянную посуду и, залив приготовленным маринадом, поставьте на 12–16 ч в холодильник (в процессе маринования рыбу необходимо несколько раз перевернуть). После достаньте филе из холодильника, выньте из маринада, разрежьте на крупные куски и поджарьте на среднем огне гриля.

Приготовьте соус: обжарьте лук-шалот на сливочном масле, всыпьте зерна горчицы, влейте рыбный бульон и сливки и держите на огне, пока жидкость не испарится наполовину, посыпьте солью и перцем, для лучшего вкуса добавьте несколько капель лимонного сока. Укроп промойте, мелко нарежьте и положите в соус перед подачей к столу.

Форель, обжаренную на гриле, подайте к столу под укропным соусом. Хорошим гарниром к ней будут отварные бобы.

Лосось «в пелеринке»

300 г филе лосося
400 г савойской капусты
200 г шампиньонов
100 г сливок
50 г сливочного масла
1 лимон
1 головка репчатого лука
3 ст. ложки консервированных очищенных резаных томатов
2 ст. ложки оливкового масла
черный молотый перец соль

Филе разрежьте пополам, полейте соком половины лимона,

смажьте оливковым маслом и слегка посолите. Обжарьте рыбу на среднем огне гриля до золотистой корочки. Савойскую капусту разберите на листья и удалите кочерыжку. Выберите 2–4 больших листа, нашинкуйте оставшуюся капусту, нарежьте грибы, очистите и измельчите лук, смешайте с томатами и сливками, добавьте соль и перец.

Подготовленные крупные капустные листья опустите в кипящую воду на 2 мин, обсушите и выложите на фольгу по 1 или по 2 листа (сложенных один на другой). На капустные листья положите по 1 куску лосося, а сверху – овощную начинку, заверните листья «пелеринкой». Сложите фольгу так, чтобы не осталось отверстий, поместите в гриль и запеките в течение 5 мин.

Выложите рыбу с овощной заправкой на тарелки и в еще горячее блюдо добавьте по кусочку сливочного масла. Украсьте блюдо тонко нарезанными ломтиками второй половинки лимона.

Семга с картофелем и шампиньонами

1 кг филе норвежской семги
400 г картофеля
200 г шампиньонов
50 г зелени петрушки
100 мл оливкового масла
1 ч. ложка белого перца
½ ч. ложки черного перца
1 ч. ложка соли

Разделите филе на куски среднего размера, смажьте оливковым маслом, выложите на гриль и обжарьте с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета (около 5–7 мин). Приправьте рыбу солью и перцем после жаренья.

Картофель и грибы нарежьте тонкими ломтиками. Разогрейте на сковороде оливковое масло и жарьте картофель до золотистого цвета, приправьте солью и перцем. Отдельно обжарьте грибы.

Картофель и грибы подавайте к столу вместе с семгой, посыпав все сверху зеленью петрушки.

Овощные блюда

Овощной суп с куриным филе в горшочках

500 мл овощного бульона
100 г куриного филе
100 г савойской капусты
50 г моркови
30 г репы
20 г лука-порея
20 г сельдерея
3 ст. ложки сливочного масла

Морковь, репу, лук-порей и сельдерей очистите, савойскую капусту ошпарьте кипятком, нарежьте все небольшими кусочками. В глиняный горшочек положите кусочек куриного филе, всыпьте овощи, залейте горячим бульоном, добавьте растопленное сливочное масло, закройте крышкой и поставьте в духовку, разогретую до 220 °С, на 40 мин.

Вегетарианский суп

300 г картофеля
200 г плавленого сыра
100 г репчатого лука
3 моркови
1 ст. ложка овсяных хлопьев
растительное масло
¼ дес. ложки мускатного ореха
лавровый лист
черный молотый перец соль
2 л воды

В воду опустите натертый на крупной терке плавленый сыр и поставьте на сильный огонь. Овощи очистите и вымойте. Картофель нарежьте небольшими брусочками, одну морковь – тонкими кружочками, опустите подготовленные овощи в бульон и варите на среднем огне в течение 10 мин. Лук нарежьте тонкими полукольцами, оставшуюся морковь натрите на крупной терке, все смешайте и пассеруйте в течение 3 мин. Лук и морковь переложите в кастрюлю, добавьте мускатный орех, соль, перец, лавровый лист и овсяные хлопья. Все перемешайте и кипятите в

течение 5 мин.

Перед подачей к столу заправьте суп сметаной.

Фаршированные помидоры по-купечески

10 помидоров средней величины
300 г почек
1 головка репчатого лука
1 яйцо
1 стакан риса
4 ст. ложки сметаны
1 ст. ложка растительного или оливкового масла
1 ст. ложка рубленой зелени укропа и петрушки
жир для запекания
черный молотый перец соль

Рис отварите в слегка подсоленной воде и промойте. Лук мелко нарежьте и обжарьте до прозрачности. Почки промойте в проточной холодной воде, удалите жир и протоки, мелко нарежьте и обжарьте. Почки и лук пропустите через мясорубку, добавьте рис, соль, перец и зелень, перемешайте. Помидоры вымойте, срежьте верхушку, удалите сердцевину, начините полученным фаршем и накройте срезанной верхушкой. Глубокую сковороду смажьте жиром, поставьте в нее фаршированные помидоры и запекайте в духовке в течение 15 мин при температуре 190 °С.

Помидоры, фаршированные рыбой и рисом

5—6 крупных помидоров
200 г филе любой рыбы
100 г твердого сыра
1 стакан длиннозерного риса
2 ст. ложки оливкового масла
зелень
специи соль

Промытый рис отварите с добавлением специй. Филе рыбы нарежьте на мелкие кусочки и обжарьте на оливковом масле до золотистой корочки. Смешайте рис с обжаренной рыбой. У помидоров срежьте верхушки и ложкой аккуратно выньте мякоть. Наполните помидоры подготовленной смесью, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 15 мин.

Перед подачей к столу посыпьте блюдо мелко рубленой

зеленью.

Баклажаны, запеченные с мясом

3 средних баклажана
200 г нежирной свинины
150 г твердого сыра
½ стакана риса
1 морковь
1 головка репчатого лука
75 мл красного вина
3 ст. ложки оливкового масла
специи соль
200 мл воды

В оливковое масло всыпьте специи и соль, добавьте промытый рис и залейте вином, тушите до тех пор, пока не выпарится вино, затем добавьте воду и доведите до готовности на медленном огне. Морковь и репчатый лук нашинкуйте соломкой и припустите на оливковом масле. Баклажаны промойте и разрежьте вдоль пополам, выньте мякоть, оставив стенки толщиной около 1 см. Начините баклажаны рисом, сверху положите тонкие пластинки свинины и поджарку из моркови и лука. Выложите подготовленные баклажаны на противень и запекайте в духовке 30 мин. За 5—10 мин до готовности посыпьте тертым сыром.

Картофель, тушеный с овощами

1 кг очищенного картофеля
3 головки репчатого лука
2 помидора
1 сладкий перец
1 морковь
3 ст. ложки растительного масла соль

Картофель нарежьте кружочками, положите в сковороду, посолите, залейте водой, чтобы она покрывала овощи, поставьте на огонь и тушите. Морковь и помидоры нарежьте кружочками, лук и перец – кольцами. Овощи обжарьте на масле и добавьте к картофелю, перемешайте и тушите до готовности.

Тушеные овощи с медом и специями

650 г моркови
300 мл апельсинового сока
1 зубчик чеснока
1 стебель лука-порея
2 ст. ложки меда
1 ст. ложка мака
корица
мускатный орех
гвоздика
тимьян
черный молотый перец соль

Морковь и лук-порей очистите, нарежьте соломкой, отваривайте в течение 5 мин. Воду слейте, овощи переложите в сковороду. Сок, мед, толченый чеснок, тимьян, корицу, мускатный орех и гвоздику смешайте. Полученной смесью залейте овощи, посолите, поперчите. Сковороду накройте, поставьте в духовку и тушите при температуре 180 °С 30 мин.

Готовое блюдо перед подачей к столу посыпьте маком.

Чечевица, тушеная с овощами

400 г чечевицы
200 г репчатого лука
200 г моркови
5 ст. ложек растительного масла
черный молотый перец соль
1 л воды

Чечевицу переберите и залейте холодной водой на 6 ч. Лук и морковь очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на крупной терке. Обжарьте овощи до золотистого цвета, добавьте чечевицу, влейте воду, перемешайте, посолите и поперчите по вкусу, тушите на медленном огне 1–1,5 ч.

Грибы с овощами

250 г грибов
1 головка репчатого лука
1 морковь
1 стебель сельдерея
1 зеленый перец
1 зубчик чеснока
1 перец чили

2 ст. ложки оливкового масла
1½ ст. ложки лимонного сока
кориандр
черный молотый перец соль

Чеснок очистите, нарежьте и обжарьте на масле. Грибы, лук, морковь, перец, сельдерей, чили очистите, вымойте, мелко нарежьте и обжарьте 5 мин. Затем добавьте соль, перец, лимонный сок, кориандр, перемешайте с чесноком и тушите 5 мин.

К столу блюдо подавайте охлажденным.

Картофель с орешками

800 г картофеля
500 г репчатого лука среднего размера
1 зеленый перец
50 г жареного соленого арахиса
4 ст. ложки растительного масла (желательно кукурузного)
1 ст. ложка столового уксуса
листики шалфея
молотый черный перец соль

Картофель очистите от кожуры, разрежьте на две части вдоль, смажьте внутренний срез кукурузным маслом, поместите срезом вниз на нагретую и смазанную маслом решетку гриля и запекайте 30 мин. Через 15 мин от начала приготовления положите к картофелю очищенные, разрезанные пополам и смазанные маслом головки репчатого лука. Как только овощи подрумянятся с одной стороны, переверните их. Картофель сверху посолите, поперчите и посыпьте листиками шалфея, а лук сбрызните уксусом. Запекайте еще 15 мин. Сладкий перец мелко нашинкуйте и посыпьте им готовые картофель и лук.

При подаче к столу украсьте блюдо солеными орешками.

Фаршированный картофель

10 средних клубней картофеля
250 г адыгейского сыра
200 г твердого сыра
3 зубчика чеснока
1 пучок укропа
черный молотый перец соль

Картофель вымойте, очистите и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Укроп измельчите, чеснок натрите на мелкой терке, адыгейский сыр – на крупной. Смешайте натертый сыр с чесноком и зеленью, посолите и поперчите по вкусу. Из каждого клубня аккуратно выньте серединку и начините картофель сырной начинкой, накройте ломтиком твердого сыра и запекайте при температуре 180 ˚С 30–35 мин.

Перец фаршированный

2 зеленых болгарских перца
1 головка репчатого лука
200 г говядины
50 г овсяных хлопьев
1 яйцо
1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки
1 ст. ложка растительного масла
черный молотый перец соль

Пропустите говядину через мясорубку, положите к мясу овсяные хлопья, нарезанный лук и яйцо, добавьте соль, перец и петрушку. Перец разрежьте пополам вдоль и удалите семена.

Приготовленный фарш положите в половинки перца и выпекайте их в фольге на смазанной маслом решетке гриля в течение 8—10 мин.

Картофельные мешочки

300 г бекона
100 г картофеля среднего размера
100 г любого сыра
30 г зелени петрушки
черный молотый перец соль

Картофель вымойте, очистите от кожуры и нарежьте кубиками, бекон – ломтиками, сыр натрите на крупной терке. Фольгу разрежьте на квадраты 30 ×30 см, в середину каждого положите нарезанный картофель, несколько ломтиков бекона, немного поперчите, посолите и сверху посыпьте сыром. Фольгу соберите мешочком и поместите на решетку гриля на 15 мин. Подайте мешочки раскрытыми, украсьте блюдо мелко нарезанной зеленью петрушки.

Запеченные голубцы

1 кочан капусты среднего размера
200 г вареного риса
100 г овсяных хлопьев
2 головки репчатого лука
2 помидора
1 яйцо
300 мл овощного бульона
2 ч. ложки молотого красного перца соль

Лук отварите, мелко нарежьте. Отделите от кочана 10 листов и отварите их в горячем овощном бульоне. Рис смешайте с овсяными хлопьями, яйцом, луком, посолите и поперчите. Приготовленный фарш распределите по капустным листам, заверните голубцы и перевяжите их нитками. На решетку гриля постелите смазанный маслом лист фольги, уложите на него голубцы и выпекайте 20 мин. Через 10 мин голубцы переверните.

Картофель для гурманов

8 крупных клубней картофеля
3 яйца
2—3 головки репчатого лука
8 ст. ложек сметаны
4 ст. ложки тертого сыра
1 ст. ложка сливочного масла
½ ч. ложки молотого мускатного ореха
черный молотый перец соль

Картофель очистите от кожуры, вымойте, с каждого клубня срежьте верхушку для придания устойчивости, вырежьте всю середину, оставив стенки толщиной около 7 мм. Извлеченную часть картофеля очень мелко поруби те, добавьте яичные желтки, тертый сыр, измельченный репчатый лук, мускатный орех, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Яичные белки взбейте и добавьте в подготовленную массу. Полученной начинкой заполните полые картофелины, расставьте их на металлическом противне, смазанном маслом и установленном на решетке гриля, и запекайте в течение 20–25 мин.

Подайте блюдо к столу со сметаной.

Мятный картофель в фольге

10 клубней картофеля
100 г сливочного масла

30 листочков мяты соль

Картофель очистите от кожуры, вымойте, разрежьте на 3–4 части. Каждый клубень положите на фольгу, добавьте по 3 листочка мяты, немного сливочного масла и посолите, края фольги скрепите. Подготовленные свертки выложите на решетку гриля и запекайте 15–20 мин.

Цветная капуста с сыром

350 г цветной капусты
100 г сыра
50 г зелени укропа и петрушки
1 зубчик чеснока
4 ст. ложки майонеза соль

Цветную капусту промойте, отварите в подсоленной воде 5–7 мин, остудите и разделите на соцветия. Чеснок очистите и мелко нарежьте, сыр натрите на терке. Кочешки разложите на листе фольги, смажьте майонезом, посыпьте измельченным чесноком и тертым сыром, запекайте на гриле в течение 10–15 мин до расплавления сыра.

Перед подачей к столу украсьте блюдо измельченной зеленью укропа и петрушки.

Картофельное пюре, запеченное с сыром

800 г картофельного пюре
100 г сыра
2 ст. ложки сливочного масла
¼ дес. ложки мускатного ореха
зелень петрушки
черный молотый перец соль

Готовое картофельное пюре посолите, поперчите, добавьте мускатный орех и смешайте с половиной растопленного сливочного масла. В форму для выпечки выложите картофельную массу, посыпьте ее тертым сыром, выложите оставшееся масло и запекайте при температуре 180 °С в течение 20 мин.

Перед подачей к столу украсьте блюдо измельченной зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные горошком

6 помидоров одинакового размера
6 ст. ложек консервированного зеленого горошка
2 ст. ложки оливкового масла
черный молотый перец соль

Помидоры вымойте, обсушите, срежьте верхушку и аккуратно чайной ложкой удалите сердцевину, изнутри посыпьте солью и перцем, наполните консервированным зеленным горошком. Нафаршированные помидоры разложите на фольге, постеленной на решетке гриля, и запекайте 10 мин.

Картофель в фольге

4—5 клубней картофеля
150 г бекона
100 г сыра
50 г зелени укропа
черный молотый перец соль

Лист фольги нарежьте квадратами 30 × 30 см. Бекон и сыр нарежьте тонкими ломтиками, картофель очистите, вымойте и нарежьте кубиками. В середину квадратиков фольги выложите кусочки картофеля, 2–3 ломтика бекона, посолите и поперчите, сверху положите ломтик сыра. Фольгу соберите мешочком, расставьте на решетке гриля и запекайте в течение 10–15 мин.

Картофель с сыром

10 крупных клубней картофеля
250 г сыра
50 г зелени укропа
4 ст. ложки сливочного масла соль

Картофель очистите и отварите в подсоленной воде 15 мин до полуготовности. Отвар слейте, картофель охладите. Сыр натрите на терке и смешайте со сливочным маслом. Каждый клубень разрежьте пополам и сделайте ложкой небольшие углубления и аккуратно выложите в них сырную смесь. Начиненные картофелины выложите на фольгу, постеленную на решетку гриля, и запекайте в течение 10 мин.

Перед подачей к столу сбрызните картофель маслом и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Картофель, запеченный с зеленым горошком и рисом

5—6 клубней картофеля
1 стакан зеленого горошка
¾ стакана риса
2 ст. ложки тертого сыра
2 ст. ложки сливочного масла соль

Картофель очистите, нарежьте соломкой, отварите в небольшом количестве воды и откиньте на сито. Сварите рассыпчатый рис, соедините его с картофелем, добавьте консервированный зеленый горошек, растопленное масло, тертый сыр, перемешайте и выложите в смазанную жиром глубокую сковороду. Посыпьте блюдо тертым сыром, сбрызните растопленным маслом и подрумяньте в духовке.

Подайте картофель к столу с маслом или молочным соусом.

Капустное ассорти

1 кочан цветной капусты
500 г брокколи
100 г тертого сыра
100 г ветчины
½ стакана сливок
черный молотый перец соль

Для соуса:
100 г тертого сыра
3 яйца
1 головка репчатого лука среднего размера
1 стакан молока

Цветную капусту и брокколи очистите и разберите на соцветия. Ветчину нарежьте, лук очистите, мелко нашинкуйте и потушите в небольшом количестве воды. Приготовьте соус: смешайте яйца и молоко, добавьте тушеный лук и 100 г тертого сыра, поперчите и посолите. Выложите овощи и ветчину на фольгу, залейте приготовленным соусом и сливками, посыпьте оставшимся сыром и запекайте на решетке гриля 20 мин.

Цветная капуста с ветчиной

1 кочан цветной капусты небольшого размера
250 г ветчины
60 г сливочного масла
2 яйца

½ стакана цельного молока
½ стакана сметаны
панировочные сухари соль

Капусту отварите в подсоленной воде с молоком, сцедите, нарежьте ломтиками, уложите в смазанную маслом жаропрочную посуду, посыпьте мелко нарезанной ветчиной. Яйца взбейте со сметаной, залейте приготовленные продукты, посыпьте сухарями и запекайте в предварительно нагретой духовке до готовности.

Картофель, запеченный с яйцами и помидорами

8 клубней картофеля
5—6 помидоров
6 яиц
50 г репчатого или зеленого лука
1 ст. ложка маргарина соль

Картофель очистите, нарежьте ломтиками и обжарьте. Помидоры также нарежьте ломтиками и обжарьте на сковороде. Зеленый или репчатый лук нашинкуйте и спассеруйте. На сковороду, смазанную маргарином, по краям уложите картофель, а в середину – жареные помидоры, посыпьте все пассерованным луком, залейте взбитыми яйцами и запеките.

К столу блюдо подайте прямо на сковороде, посыпав измельченной зеленью.

Картофель, запеченный в омлетной массе

6 клубней картофеля
5 яиц
2 головки репчатого лука
½ стакана молока
4 ст. ложки сливочного масла
зелень соль

Картофель отварите до полуготовности, репчатый лук нарежьте кольцами, перемешайте с картофелем, посолите. Из яиц и молока приготовьте омлетную массу, залейте ею картофель и выпекайте в духовке.

Перед подачей к столу посыпьте блюдо зеленью.

Запеканка картофельная с луком и яйцом

8 клубней картофеля
½ стакана молока
4 ст. ложки сметаны
жир для жарки
панировочные сухари соль

Для фарша:
3 яйца
1 головка репчатого лука

Картофель сварите, обсушите, протрите, добавьте горячее молоко и сырое яйцо. Отдельно приготовьте фарш: нарубленные вареные яйца смешайте с обжаренным репчатым луком. На сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, выложите слой картофеля, фарш из яйца и лука и еще один слой картофеля. Блюдо полейте сметаной или маслом, посыпьте панировочными сухарями и запекайте в духовке.

Подайте запеканку к столу со сметаной.

Сырники морковные

500 г творога
300 г моркови
1 яйцо
100 мл сметаны
3 ст. ложки сахара
2 ст. ложки манной крупы
2 ст. ложки муки
1 ст. ложка сливочного масла соль
150 мл воды

Морковь очистите, вымойте, положите в глубокую кастрюлю, залейте водой и поставьте на средний огонь и тушите под крышкой до мягкости. Готовую морковь пропустите через мясорубку, добавьте размягченное сливочное масло, манную крупу, все хорошо перемешайте и прогрейте на слабом огне при постоянном помешивании в течение 7 мин. Творог протрите через сито, добавьте подготовленное морковное пюре, соль, муку, сахар и яйцо, перемешайте до получения однородной массы. Из полученного теста сформуйте небольшие котлетки и обжарьте на разогретом масле до румяной корочки.

Подавайте сырники к столу горячими, полив сметаной.

Свекла, тушеная в сметанном соусе

600 г свеклы
200 г моркови
1 корень петрушки
2 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка лимонного сока
50 мл воды

Для соуса:
250 мл сметаны
1 ст. ложка муки
1 ч. ложка сахара
черный молотый перец соль

Свеклу, морковь и петрушку очистите, вымойте, натрите на крупной терке, положите в широкую кастрюлю, сбрызните лимонным соком, добавьте масло и воду и тушите на медленном огне 50 мин, постоянно помешивая. На отдельной сковороде обжарьте муку, добавьте к ней сметану, перец, соль, сахар и тушите на медленном огне в течение 3 мин. Полученным соусом заправьте готовые овощи.

Грибные блюда

Грибной борщ

200 г лесных грибов
50 г чернослива
3 моркови
3 помидора
3 головки репчатого лука
1 свекла
1 кочан капусты
1 ст. ложка сахара
1 ст. ложка уксуса
1 ст. ложка растительного масла
сметана
зелень
лавровый лист
черный молотый перец соль

Грибы отварите, овощи (кроме капусты) очистите, вымойте, нарежьте, выложите в кастрюлю, добавьте сахар и уксус, налейте немного грибного бульона, влейте масло и поставьте тушиться. Капусту нашинкуйте и через 15 мин добавьте к овощам, тушите все вместе еще 15–20 мин, положите чернослив и залейте оставшимся бульоном, посолите, поперчите, положите лавровый лист и варите до готовности. Добавьте в борщ грибы.

Подавайте борщ со сметаной, посыпав мелко нарубленной зеленью.

Грибы с овощами

500 г шампиньонов
120 г сладкого зеленого горошка в стручках
1 головка репчатого лука (желательно красного)

Для маринада:
2 лимона
1 зубчик чеснока
2 ст. ложки соевого соуса
2 ст. ложки жидкого меда
1 ст. ложка оливкового масла
1 ст. ложка тертого корня имбиря

В глубокую емкость выдавите сок из лимонов, добавьте мед, масло, соевый соус, имбирь и все взбейте. Чеснок очистите и мелко порубите, выложите в ранее приготовленную смесь.

Шампиньоны промойте, выложите в маринад, добавьте довольно крупно порезанный лук и стручки горошка, оставьте мариноваться на 30 мин, периодически помешивая.

Деревянные шпажки замочите в холодной воде на 10 мин и нанижите на них вымоченные в маринаде шампиньоны, лук и горошек. Решетку гриля смажьте маслом, расположите на ней шпажки с грибами и овощами и обжарьте по 3 мин с каждой стороны, поливая оставшимся маринадом.

Грибы на гриле

800 г любых лесных грибов (подберезовики, белые, моховики и т. д.)
200 г сала
200 мл сметаны
3 головки репчатого лука
¼ буханки бородинского хлеба
2 ст. ложки растительного масла соль

Лук нарежьте кольцами, сало ломтиками, а хлеб – квадратиками. Свежие грибы промойте в проточной воде, переберите и насадите на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука, домашним салом и кусочками бородинского хлеба. Жарьте подготовленные продукты на смазанной маслом решетке гриля 15 мин, постоянно переворачивая, в конце посолите.

Перед подачей к столу полейте сметаной и гарнируйте печеным картофелем.

Грибной суп

100 г черствого хлеба
100 г репчатого лука
6 ст. ложек сушеных опят
2 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка сметаны
черный молотый перец соль
400 мл воды

Грибы вымойте, залейте холодной водой, оставьте на 2 ч для

набухания и сварите их в той же воде. Готовый отвар процедите, грибы промойте. Лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте до золотистого цвета. Хлеб натрите на мелкой терке, смешайте с грибами, добавьте жареный лук и тушите на медленном огне в течение 15 мин. Готовую хлебно-грибную массу переложите в отвар, посолите, поперчите.

Подавайте суп к столу, заправив сметаной.

Овощное рагу с грибами

100 г шампиньонов
100 г репы
100 г лука-порея
50 г сливочного масла
2 моркови
1 головка репчатого лука
1 капустная кочерыжка
4 стакана куриного бульона
3 ст. ложки сметаны
черный молотый перец соль

Морковь, репу, лук, лук-порей и капустную кочерыжку очистите и мелко нарежьте. Сливочное масло растопите и обжарьте на нем овощи, но так, чтобы они не потемнели. Залейте подготовленные овощи бульоном, добавьте соль, перец, доведите до кипения и варите на слабом огне 45 мин. За 10 мин до готовности положите мелко нарезанные грибы и сметану.

Гречневые биточки в соусе из грибов

1 стакан гречневой каши
1 яйцо
2 ст. ложки панировочных сухарей
1 ст. ложка сливочного масла
растительное масло

Для соуса:
4 ст. ложки сушеных опят
1 ст. ложка муки
1 ст. ложка сливочного масла
специи
150 мл воды

Гречневую кашу разомните, остудите, смешайте с яйцом и

растопленным сливочным маслом. Массу разделите на биточки, обваляйте их в сухарях и обжарьте на разогретом растительном масле. Для соуса отварите предварительно замоченные сушеные грибы, отвар слейте. Сливочное масло растопите в сотейнике, добавьте муку и, постоянно помешивая, спассеруйте ее. Влейте грибной отвар, все перемешайте, доведите до кипения и проварите в течение 20 мин на слабом огне. Готовый отвар процедите, добавьте грибы и специи.

Готовые биточки подавайте к столу с грибным соусом.

Чесночные грибы

10 шампиньонов
4 головки лука-шалот
1 лук-порей (только белая часть)
1 клубень картофеля
1 морковь
1 цуккини

черный молотый перец соль
Для маринада:
100 мл оливкового масла
5 зубчиков чеснока
2 веточки петрушки

Картофель очистите, вымойте, нарежьте кружками толщиной 1 см, отварите в подсоленной воде 5 мин и откиньте на лед, дайте остыть, обсушите. Морковь и лук-шалот очистите, цуккини и шампиньоны хорошо промойте, обсушите. Все овощи и грибы нарежьте крупными кусочками. Измельченную петрушку и чеснок тщательно разотрите с маслом. Положите все овощи и шампиньоны в глубокую миску, залейте полученной смесью, накройте и на 5 ч уберите в холодильник. Затем все ингредиенты выложите на решетку и обжарьте с обеих сторон до готовности (10–15 мин).

Готовое блюдо посолите, поперчите и полейте оставшимся маринадом.

Грибные тарталетки

Для теста:
3 стакана муки
200 г сливочного масла
1 яйцо

½ стакана сметаны

Для начинки:
500 г шампиньонов
100 г сыра
50 г сливочного масла
3 яйца
1 головка репчатого лука
½ стакана молока
петрушка
черный молотый перец соль

Смешайте 180 г масла с мукой, добавьте сметану и желток, замесите тесто и уберите его в холодильник на 2,5 ч. Готовое тесто раскатайте в пласт, стаканом вырежьте кружочки, выложите их в формочки, смазанные сливочным маслом, и выпекайте в духовке.

Грибы залейте подсоленной водой на 5 мин. Воду слейте, грибы мелко нарежьте и потушите вместе с луком, добавьте соль, перец. Молоко взбейте с яйцами, поперчите. Сыр нарежьте кубиками. В готовые корзиночки положите грибы, сыр, залейте молочно-яичной смесью, поставьте в духовку и запекайте, пока сыр не расплавится. Петрушку мелко нарежьте и посыпьте ею готовые тарталетки.

Тушеные грибы с капустой

500 г белокочанной капусты
50 г любых сушеных грибов
2 головки репчатого лука
1 ст. ложка муки
1 ст. ложка растительного масла
молотый красный перец
зелень соль

Грибы отварите, мелко нарежьте, капусту и лук нашинкуйте. В глубокую сковороду налейте немного грибного бульона и поставьте на огонь, как только он закипит, положите в него лук, капусту и грибы, потушите, посыпьте красным перцем, посолите. В оставшийся грибной бульон добавьте муку, поставьте на огонь и доведите до кипения, но не кипятите. Зелень мелко нарежьте.

Грибы и капусту выложите на тарелку, полейте соусом и посыпьте зеленью.

Запеченные грибы

500 г свежих шампиньонов

Для маринада:
3 зубчика чеснока
100 г зелени петрушки
4 ст. ложки соевого соуса
4 ст. ложки оливкового масла
черный молотый перец соль

Грибы очистите, промойте, обсушите, нарежьте крупными ломтиками и выложите на большое плоское блюдо. Чеснок очистите и очень мелко порубите. Зелень промойте, обсушите и измельчите. Смешайте чеснок, зелень, масло и соевый соус, посолите, поперчите. Шампиньоны залейте полученным маринадом и маринуйте 60 мин, периодически встряхивая. После выложите грибы на противень и запекайте в гриле до готовности (20 мин).

Сырная запеканка с грибами

500 г любых свежих грибов
100 г сливочного масла
100 г сливочного сыра
2 ст. ложки муки соль

Грибы промойте, нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте с 2 ст. ложками сливочного масла. Добавьте муку, соль и жарьте в течение 5 мин на слабом огне. Оставшееся масло растопите, сыр натрите на мелкой терке. Готовые грибы залейте растопленным сливочным маслом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке при температуре 180 °С до румяной корочки.

Грибы с кабачками

200 г любых грибов
200 г помидоров
100 г сливочного масла
2 кабачка
200 мл сметанного соуса
1 ст. ложка муки
петрушка
черный молотый перец соль

Овощи и грибы вымойте, кабачки очистите, нарежьте кружочками, обваляйте в муке с солью и обжарьте. Грибы опустите на 3 мин в кипящую воду, нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте на сливочном масле, добавьте сметанный соус и потушите. Помидоры разрежьте пополам, посолите, поперчите и обжарьте. На кабачки выложите грибы, сверху положите помидоры и посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

Блюда из яиц

Яичница с овощами

8 яиц
300 г цветной капусты
3 клубня картофеля
3 помидора
2 ст. ложки сливочного масла
черный молотый перец соль

Картофель, сваренный в мундире, охладите, очистите, нарежьте мелкими ломтиками и обжарьте на сковороде. Затем разбейте на картофель яйца и доведите до готовности в духовом шкафу. Цветную капусту разберите на соцветия, отварите, нарежьте на мелкие кусочки, обжарьте на сковороде с жиром, помидоры нарежьте кубиками, также обжарьте с жиром и добавьте яйца с картофелем.

Омлет с грибами

3 яйца
250 г свежих грибов
100 г окорока
4 ст. ложки муки
1 ст. ложка маргарина
зелень укропа и петрушки соль
1 стакан воды

Грибы нарежьте тонкими ломтиками и потушите с маргарином 5—10 мин. Яичные белки взбейте, а желтки смешайте с мукой, водой и солью, чтобы получилось негустое тесто (как сметана).

В подготовленное тесто положите грибы, мелко нарезанный окорок и осторожно введите взбитые белки. Готовую массу выложите на сковороду, смазанную маслом, и запекайте в духовке.

Перед подачей к столу посыпьте блюдо зеленью.

Омлет с мясом

4 яйца

200 г мяса
60 г молока
1 ст. ложка муки
зеленый лук
сливочное масло соль

Мясо дважды пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Яйца взбейте, добавьте мелко нарезанный зеленый лук, соль, муку, молоко и соедините с мясным фаршем. Полученную массу вылейте на сковороду с разогретым жиром, поставьте на огонь, а после загустения – в духовку, и доведите до готовности.

Омлет со свежей капустой

6 яиц
120 г белокочанной капусты
2 ст. ложки молока или сливок
1 ст. ложка сливочного масла
зелень петрушки
соль

Капусту очистите от верхних листьев, нарежьте тонкой соломкой, припустите на сковороде с добавлением воды до полуготовности, затем смешайте с сырыми яйцами, молоком или сливками и запеките до готовности.

Подайте омлет к столу, посыпав измельченной зеленью.

Яйца в сметане

4 яйца
200 г сметаны
2 ст. ложки сливочного масла
2 ст. ложки тертого сыра соль

На сковороду выложите сметану и разбейте в нее яйца, сбрызните сливочным маслом, поставьте в духовку. Когда яйца немного запекутся, посыпьте тертым сыром и запеките до готовности.

Омлет по-домашнему

6 яиц
100 мл сметаны
100 мл молока

1 ст. ложка сливочного масла
1 ст. ложка муки соль

Яйца, сметану, молоко и муку перемешайте до получения однородной массы, посолите, вылейте на горячую сковороду со сливочным маслом и запеките в духовке.

Омлет с яблоками

4 яйца
2 яблока
1 ст. ложка растопленного сливочного масла

Свежие не очень кислые яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками и слегка обжарьте на сковороде с маслом. Подготовленные яблоки соедините со взбитой яичной массой и поставьте в духовку на 10–15 мин.

Яичница с курицей и грибами

4 яйца
120 г вареной курятины
80 г шампиньонов
40 г репчатого лука
30 г сливочного масла
60 мл острого томатного соуса
зелень укропа
специи соль

Грибы нарежьте ломтиками и жарьте вместе с измельченным репчатым луком. За 3–5 мин до готовности добавьте нарезанное соломкой мясо курицы, обжарьте, влейте соус, посолите, положите специи, доведите до кипения. Приготовленную массу выложите на порционные сковородки, выпустите туда сырые яйца, посолите, посыпьте перцем и запеките в духовке.

При подаче к столу посыпьте яичницу рубленой зеленью укропа.

Омлет с сыром

8 яиц
150 г сыра
1½ стакана молока
2 ст. ложки сливочного масла соль

В яйца всыпьте тертый сыр и соль, перемешайте и разведите молоком. Подготовленную массу вылейте на горячую сковороду, смазанную маслом, доведите до образования нежной корочки и поставьте в духовку. Омлет подавайте горячим.

Холодные закуски

Салаты

Салат из куриного филе и белых грибов

150 г куриного филе
150 г свежих белых грибов
20 г зеленого лука
10 листьев салата
по 10 г зелени петрушки и укропа
2 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложки растительного масла
черный молотый перец соль

Для заправки:
1 ст. ложка оливкового масла
1 ч. ложка горчицы
1 ч. ложка уксуса

Куриное филе натрите перцем и солью, обжарьте в растительном масле до готовности, обсушите бумажной салфеткой и заверните в фольгу. Грибы крупно нарежьте и обжарьте до мягкости в сливочном масле. Лук мелко порубите, добавьте в грибы и обжаривайте еще 3 мин. Грибы с луком откиньте на дуршлаг, чтобы стекло масло. Куриное филе нарежьте тонкими кусочками. Промойте и обсушите листья салата, порвите их на кусочки и выложите на дно салатницы. Взбейте столовую горчицу и уксус, постепенно добавляя оливковое масло. Половиной заправки полейте листья салата, другую половину разделите еще пополам. Одну часть смешайте с грибами и выложите их поверх салата. Сверху выложите кусочки курицы и полейте оставшейся заправкой.

Перед подачей к столу украсьте салат веточками зелени.

Салат из птицы с апельсинами и ананасом

500 г зажаренной на гриле курицы
1 апельсин средней величины
2 кружка ананаса
50 г отварного риса
свежие листья перечной мяты

Для заправки:

1 яичный желток
2 ст. ложки растительного масла
по 1 ст. ложке ананасового и апельсинового сока
½ ч. ложки горчицы
1 ч. ложка майонеза
½ ч. ложки красного острого перца
¼ ч. ложки соли

С мяса снимите кожу, очистите от костей и нарежьте небольшими одинаковыми кусочками. Очищенные от кожуры апельсины разделите на дольки и каждую из них разрежьте на 3–4 части. Ананас нарежьте кубиками. Смешайте куриное мясо с рисом, апельсином и ананасом.

Желток разотрите с горчицей, приправьте красным перцем и постепенно добавьте масло. Ананасовый сок смешайте с апельсиновым соком и солью, введите в получившийся соус, смешайте с майонезом, заправьте салат.

Листья мяты обдайте теплой водой, обсушите, нарежьте полосками и посыпьте ими салат.

Салат из говядины

200 г тушеной говядины
2 маринованных огурца
2 вареных яйца
2 клубня картофеля
½ стакана майонеза со сметаной
зеленый лук
тертый хрен
сахар
черный молотый перец соль

Отварной картофель, тушеное мясо и 1 яйцо нарежьте тонкими полосками. Огурцы очистите от кожицы и тоже нарежьте. Все осторожно перемешайте. В смесь сметаны и майонеза добавьте специи и залейте салат. Готовый салат выложите в салатник и украсьте дольками огурца, кружочками оставшегося яйца и зеленью.

Салат «Изыск»

150 г утиных язычков
20 г зеленого салата
20 г свежих огурцов или 2 г сушеных грибов

5 перьев зеленого лука
½ ч. ложки кунжутного масла соль

Для заправки:
1 ст. ложка соевого соуса
½ ч. ложки кунжутного масла
½ ч. ложки горчицы
½ ч. ложки уксуса

Язычки уток ошпарьте кипятком, сварите до готовности, очистите от кожицы и охладите. Салат переберите, промойте и разрежьте на 2–3 части. Грибы отварите и тщательно отожмите их от воды, огурцы же предварительно промойте, срежьте с концов кожицу, нарежьте небольшими ломтиками, ошпарьте кипятком. Салат нарвите руками и соедините с грибами или ломтиками свежих огурцов, заправьте кунжутным маслом и солью.

В салатницу горкой выложите салат, ломтики огурцов или грибы. Утиные язычки полейте соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, горчицей и уксусом, и выложите сверху в салатник, посыпьте нарезанным зеленым луком.

Салат из ветчины

150 г вареной ветчины
400 г сыра
80 г салями
1 морковь
1 вареное яйцо
1 пучок салата
1 ст. ложка растительного масла

Для заправки:
6 ст. ложек растительного масла
2 ст. ложки уксуса
белый свежемолотый перец соль

Вареную ветчину, салями и сыр нарежьте соломкой. Морковь очистите, нарежьте кубиками, слегка обжарьте на растительном масле и смешайте с сыром. Все ингредиенты сложите в миску и перемешайте. Из растительного масла, уксуса, соли и перца приготовьте заправку, полейте ей салат и дайте ему настояться 2 ч. Зелеными листьями салата выстелите блюдо и выложите поверх салат. Вареное яйцо разрежьте на 6 частей и украсьте ими блюдо.

Салат «Совершенство»

200 г жареного куриного мяса
80 г сыра
80 г консервированного зеленого горошка
зелень петрушки

Для заправки:
150 мл сливок
уксус хрен соль

Жареное мясо и сыр нарежьте брусочками. Сливки взбейте и заправьте хреном, уксусом и солью. Осторожно перемешайте мясо и сыр с заправкой.

Готовый салат выложите в стеклянную вазу, сверху посыпьте зеленым горошком, середину украсьте веточками зелени.

Салат «Надежда»

40 г вареного телячьего языка
30 г свеклы
30 г сельдерея
30 г помидоров
15 г салата
7 г анчоусов
40 мл майонеза соль

Телячий язык, притушенный сельдерей, салат и анчоусы нарежьте соломкой, вареную свеклу – кружочками. Помидоры очистите от семян и кожицы, мелко порубите и введите в майонез. Подготовленные ранее ингредиенты тщательно перемешайте, посолите и заправьте майонезом с помидорами.

Салат «Оригинальный»

100 г свинины
120 г репчатого лука
½ кг моркови
50 мл растительного масла
1 ст. ложка соевого соуса
1 ст. ложка сахарного песка
1/3 ч. ложки смеси молотого черного и красного перцев
½ ч. ложки толченого чеснока
1 ч. ложка кунжута соль

Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Свинину нарежьте брусочками и, положив в лук, обжарьте. Морковь нашинкуйте и добавьте смесь перцев, соевый соус. Сварите сахарный сироп, добавив на указанное количество сахара 2 ст. ложки воды. Свинину с луком и маслом переложите в морковь, все перемешайте, добавьте сахарный сироп, толченый чеснок и кунжут. Еще раз все тщательно перемешайте.

Салат из конины с редькой

250 г конины
300 г редьки
1 головка репчатого лука
зелень петрушки
черный перец горошком соль

Отварите конину в подсоленной и перченой воде. Готовое мясо и редьку нарежьте соломкой и смешайте, добавьте нарезанный кольцами лук и посыпьте зеленью.

Салат «Язычок»

200 г говяжьего языка
½ стакана маринованных грибов
2 помидора
1 редис
1 корень сельдерея
½ стакана майонеза смешанного со сметаной
лимонный сок
черный молотый перец соль

Язык и корень сельдерея отварите, нарежьте полосками и соедините с грибами. В смесь майонеза со сметаной добавьте лимонный сок, перец и соль, залейте смесью нарезанные продукты и все перемешайте.

Выложите салат в салатницу и украсьте ломтикам помидоров и редисом.

Салат из куриного мяса с томатной заправкой

250 г вареной курятины
5 соцветий цветной капусты

4 клубня картофеля
3 вареных яйца
1 маринованный огурец
½ стакана консервированного зеленого горошка
½ стакана майонеза
1½ ст. ложки томатной пасты
лимонный сок или уксус
зеленый салат
сахар соль

Вареное куриное мясо отделите от костей и нарежьте тонкими полосками. Картофель отварите и вместе с маринованным огурцом нарежьте тонкими полосками. Подготовленные продукты осторожно перемешайте и заправьте

майонезом, смешанным со специями и соком (уксусом), томатной пастой и вареной цветной капустой.

Выложите блюдо в салатник и оформите листьями салата, зеленым горошком и яйцом.

Салат домашний

150 г вареного или жареного мяса, ветчины или колбасы
¾ стакана нарезанного кубиками картофеля или макарон
1 стакан консервированных фасоли или гороха
1—2 соленых огурца
1 морковь
1 яйцо
½ стакана нарезанной кубиками маринованной тыквы
½ стакана нарезанного кубиками яблока
½ стакана нарезанных кубиками слив
½ головки репчатого лука
1 ст. ложка тертого хрена

Для заправки:
2 ст. ложки сметаны
½ ложки горчицы
черный молотый перец соль

Мясо нарежьте кубиками, выложите на блюдо. Картофель или макароны, огурцы, вареное яйцо, вареную морковь, фасоль или горох, маринованные овощи и фрукты перемешайте, выложите на блюдо. Сметану заправьте солью, горчицей, перцем, хорошо перемешайте и взбейте. Затем добавьте рубленый лук и тертый хрен. Заправьте полученной смесью салат.

Салат мясной с редькой

50 г говядины или баранины
50 г редьки
15 г репчатого лука
по 4 г зелени укропа и зеленого лука
1 яйцо
30 мл майонеза или сметаны
½ ч. ложки растительного масла
черный молотый перец соль

Редьку нарежьте соломкой и замочите на 10–15 мин в холодной воде. Затем воду слейте и соедините редьку с нарезанным и обжаренным на растительном масле репчатым луком. Мясо отварите и нарежьте небольшими кубиками. Все продукты перемешайте, заправьте майонезом, добавьте перец и соль.

Готовый салат уложите горкой в салатник и оформите дольками вареного яйца, зеленью и кусочками вареного мяса, полейте майонезом.

Салат из дичи с овощами

200 г вареной или жареной дичи
5 соцветий цветной капусты
3 клубня картофеля
3 помидора
1 огурец
150 г спаржи
½ стакана консервированного зеленого горошка
¼ стакана стручковой фасоли
корень сельдерея
листья зеленого салата

Мякоть дичи (фазана, рябчика, тетерева, куропатки) нарежьте длинными ломтиками. Овощи обварите, картофель и морковь нарежьте кружочками, цветную капусту разделите на маленькие кусочки. Вареную спаржу и стручки зеленой фасоли нарежьте дольками. Свежие помидоры и огурцы нарежьте кружками, салатный сельдерей – тонкой соломкой. Листья салата мелко нарежьте и положите в центр салатницы, вокруг кучками выложите овощи, затем пирамидкой ломтики дичи, центр украсьте зеленью сельдерея или листьями салата.

Салат мясной с овощами

250 г отварного мяса
5 клубней картофеля
3 свежих или соленых огурца
3 вареных яйца
1 яблоко
½ стакана консервированного зеленого горошка
½ стакана майонеза
листья зеленого салата

Мясо сварите, охладите и мелко нарежьте. Вареный картофель, огурцы и 2 яйца мелко порубите. Смешайте ингредиенты, добавьте консервированный зеленый горошек и заправьте майонезом. Готовый салат выложите в салатницу и оформите дольками оставшегося яйца и листьями салата.

Салат из копченой индейки

200 г копченой грудки индейки
150 г черешкового сельдерея
1 желтый перец

Для заправки:
½ головки репчатого лука
½ упаковки нежирного йогурта объемом около 150 мл
2 ст. ложки салатного майонеза 50 %-ной жирности
1 ч. ложка кленового сиропа
свежемолотый белый перец соль

Грудку индейки нарежьте полосками толщиной 1 см. Перец разрежьте пополам, удалите семена и перегородки, промойте, обсушите и нарежьте полосками. Сельдерей разберите на черешки, отделите зеленые листья, обдайте теплой водой и стряхните. Черешки вымойте, удалите грубые волокна, высушите, нарежьте кусочками длиной 1 см. Лук очистите, натрите на терке или измельчите в блендере и смешайте с йогуртом, майонезом, сиропом, солью и перцем. Все подготовленные продукты перемешайте, залейте йогуртно-майонезным соусом, накройте крышкой и оставьте пропитаться на 10 мин при комнатной температуре.

Индейка в йогурте

ножка индейки (весом около 500 г)
1 банан
1 кислое яблоко
100 г черного винограда
½ небольшого ананаса
сок 1 лимона
4 веточки перечной мяты соль
½ л воды

Для заправки:
100 мл сливок
1 упаковка молочного йогурта объемом 250 мл
½ рюмки коньяка
белый перец
½ ч. ложки соли

Обработанную ножку индейки варите в подсоленной воде 1 ч под крышкой. Ананас нарежьте кружочками, твердую сердцевину удалите, а мякоть нашинкуйте мелкими кубиками. Яблоко вымойте, удалите сердцевину и нарежьте кубиками, бананы очистите, также нарежьте кубиками, смешайте с яблоком и сбрызните лимонным соком. Виноград помойте, обсушите, разрежьте пополам и удалите косточки. Ножку индейки выньте из бульона, снимите кожицу, отделите мясо от костей и нарежьте небольшими кубиками, охладите.

Для приготовления заправки сливки взбейте, смешайте с йогуртом и коньяком, добавьте соль и перец. Фрукты и мясо смешайте с соусом, украсьте листочками мяты.

Салат «Ветчинный»

100 г вареной ветчины или колбасы
3 яйца, 1 свежий или соленый огурец
80 г редиса или 1 помидор
80 г листового салата или шпината
1 стакан майонеза
зелень

Ветчину или колбасу, огурцы, сваренные вкрутую яйца, редис или помидоры нарежьте мелкими кубиками. Салат или шпинат измельчите руками или ножом. Готовые продукты слоями или группами выложите в салатник, полейте майонезом и посыпьте рубленой зеленью.

Салат «Мясные трубочки»

100 г говяжьего языка
40 г кресс-салата
20 г моркови
20 г яблока
1 ст. ложка сметаны
1 ст. ложка майонеза
по 10 г зелени укропа и петрушки
10 г тертого хрена
¼ лимона
сахар

Язык очистите, отварите и нарежьте поперек волокон тонкими ломтиками. Яблоко очистите от кожуры, удалите семенные гнезда и вместе с вареной морковью нарежьте соломкой, добавьте тертый хрен, мелко нарезанную зелень, перемешайте и заправьте смесью майонеза со сметаной и сахаром.

При подаче к столу салат уложите горкой и оформите кружочками яблок, неочищенного лимона, зеленью петрушки и укропа, листьями кресс-салата. Сбоку выложите свернутые в трубочку ломтики вареного языка.

Салат «Городской»

150 г нежирной отварной говядины (свинины, телятины)
1 небольшая головка репчатого лука
зелень
душистый перец соль

Для заправки:
3 ст. ложки кукурузного масла
1½ ст. ложки яблочного уксуса
1 ст. ложка горчицы

Мясо нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанный лук, перемешайте и заправьте смесью кукурузного масла, яблочного уксуса и горчицы. Перед подачей к столу украсьте салат мелко нарезанной зеленью.

Салат из куриного филе

250 г куриного филе

150 г консервированных мидий
150 г риса
150 г зеленого горошка
70 г ядер грецких орехов
30 г шпината
10 г петрушки
1 небольшой красный сладкий перец
растительное масло

Для заправки:
1 зубчик чеснока
1 ст. ложка уксуса
1 ст. ложка лимонного сока
1 ст. ложка оливкового масла
черный молотый перец соль

Куриное филе обжарьте в минимальном количестве масла, охладите и нарежьте крупными кубиками. Мидии обсушите на бумажном полотенце и мелко порубите. Болгарский перец нарежьте кубиками. Ядра ореха разделите на четвертинки и смешайте с отварным рисом, мидиями, курицей и красным перцем. Все перемешайте и полейте смесью из уксуса, лимонного сока, толченого чеснока, оливкового масла, перца и соли.

Украсьте готовый салат листьями шпината и зеленью петрушки.

Салат из лосятины с маринованными фруктами

250 г жаркого из лосятины или мяса косули
300 г маринованных яблок
1 морковь
1 головка репчатого лука
зелень петрушки
маринованные фрукты для украшения
½ ч. ложки уксуса

Для заправки:
½ стакана майонеза
¼ стакана томатной пасты
мускатный орех
сахар
черный молотый перец соль

Маринованные яблоки и вареную морковь нарежьте тонкими

полосками. Лук мелко порубите, обдайте крутым кипятком, подкисленным уксусом, и остудите. Жаркое из дичи сначала разрежьте поперек мышечных волокон на ломти, а затем на тонкие полоски. В майонез добавьте специи и томатную пасту. Салат перемешайте, полейте соусом и выложите в салатник.

Перед подачей к столу украсьте салат зеленью и маринованными фруктами.

Салат «Северный»

1 рябчик или ½ курицы
6 клубней картофеля
3 свежих или соленых огурца
1—2 яблока
4 яйца
1 помидор
1 пучок зеленого салата
¾ стакана майонеза
2 ч. ложки 3 %-ного уксуса
1 ч. ложка сахарной пудры соль

Филе птицы отварите, охладите и нарежьте ломтиками. Яблоки и огурцы вымойте, очистите от семян и нарежьте ломтиками вместе с вареным картофелем и половиной яиц. Подготовленные продукты соедините, добавьте листья салата, разрезанные на 3 части каждый, и заправьте майонезом, смешанным с солью, уксусом и сахарной пудрой.

Выложите салат в салатник и украсьте дольками оставшихся яиц и ломтиками помидора.

Салат «Дружба»

120 г говядины (баранины, телятины, свинины)
1—2 клубня картофеля
2 яйца
1 огурец
3 ст. ложки консервированного зеленого горошка
½ стакана майонеза
зелень укропа и петрушки
листья салата соль

Мясо отварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте поперек волокон на ровные ломтики. Огурец, картофель и одно яйцо нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленные продукты

смешайте, заправьте майонезом и добавьте консервированный зеленый горошек, еще раз тщательно перемешайте и выложите в салатницу горкой.

Перед подачей к столу украсьте салат ломтиками оставшегося яйца, листьями зеленого салата и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из печени

150 г свиной или говяжьей печени
200 г редиса
100 г муки
80 мл сметаны
молотый черный перец соль

Печень промойте, нарежьте небольшими кусочками, запанируйте в муке, посолите, поперчите и обжарьте. Редис вымойте и нарежьте кусочками. Печень пропустите через мясорубку, смешайте с редисом. Готовый салат заправьте сметаной.

Салат печеночный

250 г печени трески
150 г твердого сыра
7 зубчиков чеснока
зелень петрушки
черный молотый перец соль

Печень трески измельчите, сыр натрите на крупной терке. Соедините измельченную печень и тертый сыр. Оставшееся в банке масло заправьте мелко нарубленным чесноком, добавьте соль и перец. Приготовленной смесью залейте печеночно-сырную смесь и аккуратно перемешайте.

Перед подачей к столу украсьте салат зеленью петрушки.

Мясной салат с яблоками

300 г говядины
300 г яблок
100 г соленых огурцов
50 г репчатого лука
30 г хрена
1 ч. ложка уксуса

зелень укропа и петрушки
черный молотый перец соль

Мясо вымойте, нарежьте кубиками и потушите до готовности. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте вместе с огурцами кубиками, лук измельчите. Хрен натрите на крупной терке. Яблоки, огурцы и хрен смешайте с тушеным мясом, добавьте уксус, соль и перец, хорошо перемешайте.

Перед подачей к столу украсьте салат мелко нарубленной зеленью.

Куриный салат с оливками

2 куриные грудки
2 вареных яйца
200 г консервированных оливок без косточек
130 г консервированного зеленого горошка
3 ст. ложки майонеза
черный молотый перец соль

Куриные грудки отварите в слегка подсоленной воде, остудите, снимите кожицу, мелко нарежьте. Оливки нарежьте тонкими колечками, яйца натрите на крупной терке. Соедините курицу, оливки, яйца и зеленый горошек, перемешайте, добавьте соль и перец.

Заправьте салат майонезом и еще раз тщательно перемешайте.

Салат грибной с ветчиной

200 г шампиньонов
100 г ветчины
1 яйцо
1 ст. ложка сливочного масла
зелень соль

Для заправки:
сок ½ лимона
1 ст. ложка майонеза
1 ч. ложка сахара соль

Шампиньоны разрежьте на 4 части. Сливочное масло растопите на сковороде, выложите грибы и тушите до готовности. Готовые грибы смешайте с нарезанной кубиками ветчиной,

перемешайте, посолите. Яйцо сварите, очистите и разрежьте на 4 части, зелень мелко порубите.

Майонез смешайте с сахаром, солью и лимонным соком, заправьте салат. Сверху украсьте блюдо яйцами и зеленью.

Салат мясной с грибами

300 г свинины
300 г грибов
2 моркови
2 соленых огурца
1 головка репчатого лука
4 ст. ложки майонеза
2 ст. ложки растительного масла

Свинину отварите и нарежьте мелкими кубиками. Овощи очистите и вымойте. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле. Огурцы и грибы мелко нарежьте и добавьте вместе с мясом к овощам, тушите на слабом огне 3 мин. Готовую массу выложите в салатницу и заправьте майонезом.

Подавайте салат к столу в горячем или холодном виде.

Горчичный салат с сыром

5 яиц
300 г сыра
120 мл сметаны
20 листьев салата
1 ч. ложка сухой горчицы
черный молотый перец соль

Сваренные вкрутую яйца очистите и измельчите. Сыр натрите на средней терке. Соль, перец и сухую горчицу смешайте, добавьте сметану и тщательно перемешайте. Добавьте сыр и снова перемешайте. Листья салата вымойте, обсушите, сверните из них кулечки и заполните каждый приготовленной смесью.

Грибной салат с курицей

300 г шампиньонов
300 г куриного филе
250 г консервированного зеленого горошка
150 г репчатого лука

150 г адыгейского сыра
3 ст. ложки майонеза
1 ст. ложка растительного масла
черный молотый перец соль

Шампиньоны вымойте, отварите в подсоленной воде, нарежьте кубиками. Лук очистите, измельчите и обжарьте до золотистого цвета. Куриное филе отварите и измельчите, сыр нарежьте кубиками. Все ингредиенты смешайте, посолите и поперчите, заправьте майонезом.

Салат с черносливом и яблоком

320 г отварной говядины
250 г белокочанной капусты
150 г консервированного зеленого горошка
100 г чернослива
2 отварных клубня картофеля
2 сваренных вкрутую яйца
1 яблоко
200 мл майонеза
1 ст. ложка растительного масла
лимонная кислота
черный молотый перец соль

Капусту тонко нашинкуйте, добавьте соль, перец, лимонную кислоту, перемешайте, поставьте на огонь и влейте растительное масло. Подождите, чтобы капуста осела. Говядину нарежьте соломкой, картофель кубиками, яблоко натрите на терке. Картофель и говядину перемешайте, добавьте к ним капусту, нарезанные чернослив и яйца, горошек, яблоко. Салат заправьте майонезом, перемешайте.

Салат морковный с грецкими орехами

500 г моркови
150 г грецких орехов
5 зубчиков чеснока
150 мл майонеза
листья салата
черный молотый перец соль

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке, чеснок – на мелкой, грецкие орехи измельчите. Все перемешайте,

оставив часть орехов для украшения, добавьте соль, перец и заправьте майонезом. На блюдо выложите листья салата, на них готовый морковный салат, посыпьте орехами.

Салат с яблоком

3 моркови
3 яблока
2 ст. ложки консервированного зеленого горошка
½ стакана майонеза соль

Морковь отварите, очистите, нарежьте кубиками. Яблоки вымойте, нарежьте соломкой, соедините с морковью, добавьте зеленый горошек, посолите и заправьте майонезом.

Салат мясной с огурцами

250 г курицы
3 огурца
4 ст. ложки майонеза соль
Курицу отварите, мелко нарежьте, огурцы вымойте, нарежьте кружочками, соедините с курятиной, посолите и заправьте майонезом.

Салат с яблоками и орехами

4 яблока
½ стакана грецких орехов
½ стакана сметаны
½ стакана изюма
½ стакана сливок
2 ст. ложки сока красной смородины

Яблоки очистите, нарежьте брусочками, полейте соком. Орехи измельчите, смешайте с яблоками, добавьте изюм, заправьте сметаной и сливками.

Салат из капусты с яблоком и редькой

½ кочана капусты
2 моркови
1 яблоко
1 огурец
1 головка репчатого лука

1 помидор
1 редька
1 сладкий перец
3 ст. ложки майонеза
зелень

Овощи очистите, вымойте. Капусту нашинкуйте, морковь, редьку и яблоко натрите на терке, перец, лук, огурец и помидор мелко нарежьте, зелень порубите. Все смешайте и заправьте майонезом.

Салат с семгой

300 г копченой семги
200 г яблок
300 мл сливок
1 пучок салата
сок 1 лимона
зеленый лук
черный молотый перец соль

Яблоки вымойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Салат промойте и обсушите, крупные листья порвите на 3 части, переложите в салатницу и добавьте нарезанные ломтиками яблоки. Рыбу нарежьте тонкими ломтиками и выложите в салатницу на яблоки. Смешайте сливки, мелко нарезанный зеленый лук, соль, перец, заправьте полученной массой рыбу и яблоки.

Грибной салат с ветчиной

500 г шампиньонов
200 г ветчины
1 банка консервированной кукурузы объемом около 200 г
3 ст. ложки майонеза
2 ст. ложки растительного масла соль

Ветчину нарежьте тонкой соломкой, из банки с кукурузой слейте рассол. Шампиньоны вымойте, нарежьте и обжарьте. Смешайте все ингредиенты, посолите, заправьте майонезом.

Салат из курицы и кальмаров

200 г куриного филе

200 г кальмаров
2 соленых огурца
2 яблока
майонез
1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки
молотый черный перец соль

Кальмары и филе отварите в подсоленной воде, мелко нарежьте. Яблоки и огурцы нарежьте соломкой. На большую тарелку выложите слои салата в следующей последовательности: курица, огурцы, кальмары, яблоки. Каждый слой промазывайте майонезом и перчите. Верхний слой украсьте зеленью.

Салат куриный с ананасами

1 отварной куриный окорочок
1 банка консервированных ананасов кубиками
3 ст. ложки сметаны
1 ст. ложка мелко нарубленной зелени укропа
карри соль

Куриное мясо отделите от костей и мелко нарежьте. Из банки с ананасами слейте сок. Перемешайте ананасы с курицей, посолите, добавьте карри, заправьте сметаной и небольшим количеством ананасового сока.

Перед подачей к столу посыпьте салат мелко нарубленной зеленью.

Салат с говядиной и огурцами

300 г говядины
200 г шампиньонов
2 моркови
2 соленых огурца
майонез
2 ст. ложки растительного масла
черный молотый перец соль

Говядину отварите и нарежьте маленькими кусочками. Шампиньоны вымойте, нарежьте и обжарьте на масле, смешайте с говядиной. Морковь очистите, нарежьте тонкой соломкой и обжарьте на растительном масле. Огурцы мелко нарежьте, смешайте их с морковью, говядиной и шампиньонами, заправьте майонезом, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Салат с плавленым сыром

200 г плавленого сыра
300 г чернослива
120 г грецких орехов
4 яйца
2 зубчика чеснока
1 пучок зеленого лука
250 мл майонеза

Плавленый сыр натрите на крупной терке, чеснок – на мелкой, смешайте. Сваренные вкрутую яйца и зеленый лук также измельчите и смешайте. Чернослив отделите от косточек и нарежьте полосками. Орехи измельчите.

В салатницу выложите слой сыра с чесноком и смажьте майонезом, затем выложите рубленые яйца с зеленым луком и снова майонезом. Далее – слой чернослива, слой майонеза, слой толченых грецких орехов и слой майонеза. Если хотите, слои можете повторить.

Салат из консервированной горбуши

1 банка горбуши в масле весом около 180 г
1 огурец
2 отварных клубня картофеля
3 сваренных вкрутую яйца
½ банки консервированного зеленого горошка
100 мл майонеза
черный молотый перец соль

Горбушу отделите от костей и разомните вилкой. Яйца, картофель и огурец натрите на крупной терке. Все смешайте, добавьте горошек, заправьте майонезом, посолите и поперчите.

Салат с маринованными шампиньонами

250 г маринованных шампиньонов
150 г вареного риса
100 г плавленого сыра
100 г репчатого лука
2 сваренных вкрутую яйца
2 отварных клубня картофеля
300 мл майонеза
зелень укропа

черный молотый перец соль

Грибы нарежьте кубиками, лук – полукольцами. Желтки отделите от белков, белки, сыр и картофель натрите на крупной терке, желтки – на мелкой. Салат выложите в салатницу слоями: грибы, майонез, рис, майонез, тертые желтки, майонез, картофель, майонез, тертый сыр, майонез, тертые яичные белки, майонез, измельченная зелень укропа. Каждый слой посолите и поперчите.

Салат из шампиньонов

500 г шампиньонов
4 яйца
3 небольших огурца
125 мл майонеза
1 ст. ложка измельченного укропа
сахар
черный молотый перец соль

Отварные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца и огурцы нарежьте кубиками, смешайте и заправьте майонезом, смешанным с сахаром, солью и перцем.

Перед подачей к столу посыпьте салат укропом.

Яблочный салат с фасолью

300 г кисло-сладких яблок
300 г красной фасоли
200 г вареной свеклы
2 ст. ложки уксуса
2 ст. ложки оливкового масла
черный молотый перец соль
600 мл воды

Фасоль вымойте, замочите на ночь в холодной воде и сварите до готовности. Очищенные яблоки натрите на крупной терке, свеклу очистите и нарежьте тонкой соломкой. К фасоли добавьте тертые яблоки и нарезанную свеклу, заправьте салат маслом, уксусом, солью и перцем, все хорошо перемешайте и подавайте к столу.

Салат с фасолью

400 г фасоли
3 моркови
2 головки репчатого лука
3 ст. ложки майонеза
3 ст. ложки растительного масла соль

Овощи очистите, фасоль отварите в подсоленной воде до мягкости. Морковь нарежьте тонкой соломкой, лук – полукольцами и обжарьте на масле. Смешайте все ингредиенты, посолите и заправьте майонезом.

Салат с ананасами

1 банка консервированных ананасов кубиками
400 г крабовых палочек
300 г сыра
1 зубчик чеснока
3 ст. ложки майонеза

Крабовые палочки нарежьте кубиками, сыр натрите на терке, ананасы откиньте на дуршлаг, чеснок измельчите. Соедините все ингредиенты и заправьте майонезом.

Салат из картофеля

350 г отварного картофеля
400 г репчатого лука
250 г маринованных грибов
250 г сметаны
черный молотый перец соль

Грибы вымойте и нарежьте полосками, картофель – брусочками, лук – мелко. Все смешайте и заправьте сметаной, перцем и солью.

Сладкий салат из зеленого перца

400 г сладкого зеленого перца
400 г помидоров небольшого размера
3 яйца
2 ст. ложки майонеза
соль

Сварите яйца вкрутую и крупно нарежьте. Свежие помидоры

разделите на 4–6 частей. Промытый и очищенный зеленый перец нарежьте соломкой. Все перемешайте, добавьте соль и майонез.

Салат из курицы и апельсинов

200 г куриного мяса
100 г сыра
2 огурца
2 яблока
2 апельсина
зелень
3 ст. ложки майонеза

Мясо отварите и мелко нарежьте. Огурцы и яблоки очистите и нарежьте тонкой соломкой. Апельсин очистите, разделите на дольки и нарежьте. Сыр натрите на крупной терке. Все смешайте, заправьте майонезом и мелко нарезанной зеленью.

Салат рыбный с картофелем и рисом

1 банка сардин весом около 250 г
5 клубней картофеля
3 помидора
2 болгарских перца
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
2 ст. ложки риса
2 ст. ложки томатной пасты
2 ст. ложки белого вина
1 ст. ложка растительного масла
сахар
молотый черный перец соль

Картофель и рис отварите до отдельности. Картофель очистите, нарежьте кубиками и смешайте с рисом. Помидоры нарежьте кубиками, перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Рыбу разомните, лук нарежьте кольцами, обжарьте на масле, добавьте томатную пасту, сахар, вино, измельченный чеснок, соль и перец, потушите. Помидоры, перец и поджарку смешайте с картофелем и рисом.

Перед подачей к столу поставьте салат в холодильник на 15–20 мин.

Салат из капусты и картофеля

150 г картофеля
150 г свежей капусты
150 г огурцов
3 яйца
3 ст. ложки сметаны
зелень соль

Огурцы и вареный картофель нарежьте небольшими кубиками, капусту тонко нашинкуйте. Смешайте все ингредиенты, добавьте сваренные вкрутую яйца, также нарезанные кубиками, заправьте сметаной и украсьте свежей зеленью.

Салат из брюссельской капусты

1 кг брюссельской капусты соль

Для заправки:
100 г фундука
75 г сливочного масла
5 г мускатного ореха
цедра 1 лимона
1 зубчик чеснока
черный молотый перец соль

Отварите нарезанную брюссельскую капусту в подсоленной воде. Обжарьте фундук на раскаленной сковороде, дайте остыть и мелко порубите. Смешайте орехи с маслом, натрите цедру лимона, пропустите чеснок через пресс, добавьте тертый мускатный орех, соль и перец. Получившейся смесью заправьте капусту.

Готовое блюдо украсьте орехами и подавайте горячим.

Салат из помидоров с яйцами

400 г помидоров
3 яйца
4 ст. ложки майонеза
зелень укропа и петрушки
черный молотый перец соль

Сварите яйца вкрутую и нарежьте их достаточно крупными кубиками, таким же образом нарежьте и помидоры. Соедините помидоры и яйца в салатнике, залейте сверху майонезом,

посолите и поперчите, украсьте крупными листьями петрушки и укропа.

Салат с капустой и яблоками

500 г капусты
1 черешок сельдерея
1 яблоко
2 ст. ложки сахара
2 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки 3 %-ного уксуса соль

Яблоки очистите, разрежьте на четыре части, удалите сердцевину, нарежьте небольшими ломтиками. Овощи очистите, капусту нашинкуйте, а затем перетрите, пока не появится сок, сельдерей нарежьте тонкой соломкой. Все ингредиенты смешайте, добавьте сахар, посолите, заправьте маслом и уксусом.

Салат из тыквы

400 г тыквы
200 г яблок
1 репа
4 ст. ложки меда

Тыкву очистите, нарежьте мелкими кубиками, смешайте с медом и оставьте на 40 мин. Яблоки и репу нарежьте небольшими кубиками, добавьте к тыкве и тщательно перемешайте.

Салат из овощей и фасоли

200 г огурцов
200 г помидоров
200 г фасоли
1 корень сельдерея
50 г хлебных корок
зелень петрушки, укропа, кинза и зеленый лук
3 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка уксуса соль

Фасоль замочите на ночь, сварите в подсоленной воде, добавьте в отвар немного кинзы или натертый корень сельдерея. Дайте ей хорошо пропитаться ароматом отвара, затем слейте воду и поставьте фасоль охлаждаться. Огурцы и помидоры нарежьте

крупными кубиками, лук – кольцами или полукольцами. Натрите на мелкой терке хлебные корочки, нашинкуйте зелень, смешайте все ингредиенты. Заправьте салат растительным маслом и уксусом, посолите.

Перед подачей к столу украсьте блюдо листьями петрушки и укропа.

Салат из помидоров с кислым молоком

400 г помидоров
зелень укропа, петрушки и зеленый лук
несколько листьев салата

Для заправки:
200 мл кислого молока
1 корень хрена соль

Помидоры разрежьте на несколько частей и уложите на блюдо, покрытое листьями салата. Хрен натрите на мелкой терке, положите в молоко, посолите и немного взбейте. Залейте помидоры получившимся соусом и посыпьте сверху измельченной зеленью.

Салат из помидоров ореховый

400 г помидоров
200 г грецких орехов
1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснок
3 ст. ложки растительного масла
черный молотый перец соль

Орехи измельчите, помидоры нарежьте кубиками, лук – колечками, чеснок натрите на мелкой терке. Все смешайте, посолите, поперчите, заправьте растительным маслом и уберите в холодильник на 30 мин.

Подавайте салат к столу прямо из холодильника.

Салат из свеклы с лимонным соком

3 свеклы
4 яблока
сок ½ лимона
2 ст. ложки растительного масла

1 ч. ложка сахара
зелень соль

Свеклу сварите и натрите вместе с очищенными яблоками на крупной терке, добавьте лимонный сок, сахар, соль, полейте растительным маслом и хорошо перемешайте.

Перед подачей к столу украсьте салат мелко нарезанной зеленью.

Винегреты

Винегрет «Домашний»

1 свекла
150 г белокочанной капусты
1 ст. ложка растительного масла
1 ч. ложка сахара
½ ч. ложки лимонной кислоты соль

Белокочанную капусту мелко нарежьте, посолите, перетрите до появления сока и отожмите. Свеклу отварите и нарежьте небольшими кубиками. Соедините капусту и свеклу, добавьте сахар и лимонную кислоту, предварительно разведя их в небольшом количестве воды. Заправьте винегрет растительным маслом и переложите в блюдо.

Винегрет «Перчик»

1 свекла
1—2 соленых огурца
250 г картофеля
100 г консервированного зеленого горошка
80 г сладкого консервированного перца
50 г репчатого лука
50 г моркови
¼ стакана тонко нашинкованной квашеной капусты
100 мл сметаны или майонеза соль

Свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Картофель и морковь отварите в кожуре, остудите, очистите и нашинкуйте тонкими ломтиками вместе с огурцами, перцем и луком. Соедините подготовленные овощи с квашеной капустой и зеленым горошком, посолите и заправьте сметаной или майонезом.

Винегрет с цветной капустой

100 г цветной капусты
1 свекла
1 морковь
1 сваренное вкрутую яйцо

1—2 клубня картофеля
4—5 маринованных или соленых грибов (белые грибы, грузди или рыжики)
40 г консервированного зеленого горошка
½ стакана сметаны
листья салата
зелень укропа и петрушки
сахар соль

Свеклу, морковь и картофель отварите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Грибы промойте и нашинкуйте. Цветную капусту тщательно промойте, отварите в подсоленной воде и разберите на соцветия. Смешайте овощи с грибами и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Заправьте винегрет майонезом, еще раз перемешайте и выложите на блюдо.

Перед подачей к столу украсьте винегрет грибами и листиками салата.

Винегрет с соевым соусом

2 свеклы
2 головки репчатого лука
80 г хрена
3 ст. ложки квашеной капусты
1 ст. ложка зеленого горошка
150 мл сметаны
1 ч. ложка горчицы
2 ст. ложки соевого соуса
зелень соль

Репчатый лук нарежьте кубиками, хрен натрите на мелкой терке, свеклу отварите, очистите и натрите на крупной терке. Все смешайте и добавьте перец и квашеную капусту. Заправьте винегрет смесью сметаны и горчицы, перемешайте.

Готовое блюдо выложите в салатник, полейте соевым соусом и украсьте зеленым горошком и веточками зелени.

Винегрет с солеными грибами

150 г соленых грибов
150 г квашеной капусты
1 морковь
1 свекла небольшого размера
1 головка репчатого лука

1 клубень картофеля
1 соленый огурец
¾ стакана консервированного зеленого горошка
3 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка лимонного сока
листья салата
зелень петрушки и укропа

Морковь, свеклу и картофель отварите, очистите и нарежьте вместе с луком и огурцом мелкими кубиками, соленые грибы нашинкуйте. Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте зеленый горошек и квашеную капусту.

Растительное масло и лимонный сок смешайте и залейте полученной смесью листья салата, разложенные на тарелки. Сверху выложите винегрет и украсьте его веточками петрушки и сельдерея.

Винегрет грибной

250 г шампиньонов
2 помидора
½ свеклы
100 г квашеной капусты
1 ст. ложка растительного масла
зелень укропа и петрушки соль

Для заправки:
3 ст. ложки растительного масла
сок ½ лимона
1 морковь
1 головка репчатого лука
1 ч. ложка сахара
½ ч. ложки горчицы

Свеклу вымойте, отварите до готовности, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Шампиньоны тщательно промойте под струей воды, порубите, обжарьте на растительном масле и охладите. Помидоры помойте, очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.

Для приготовления соуса смешайте растительное масло с лимонным соком, всыпьте к ним измельченный репчатый лук, натертую на мелкой терке морковь, сахар и горчицу. Соедините подготовленную свеклу, квашеную капусту, шампиньоны и помидоры и заправьте приготовленным соусом.

Выложите винегрет в салатник, перемешайте и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Винегрет «Деревенский»

5 отварных соцветий цветной капусты
1 свекла
1 морковь
1 стручок красного перца
1 соленый огурец
1 головка репчатого лука
5 маринованных грибов
5 маслин
растительное масло

Свеклу и красный перец запеките в духовке и мелко нарежьте, предварительно удалив семечки из перца. Огурец, морковь нарежьте кубиками или кружочками. Цветную капусту измельчите, лук мелко порубите. Крупные грибы разрежьте на несколько частей, а маслины очистите от косточек. Смешайте все подготовленные ингредиенты (кроме грибов) и заправьте растительным маслом.

Выложите винегрет в глубокое блюдо и украсьте кусочками грибов.

Винегрет мясной с фруктами

300 г мяса
1 свекла
400 г свежих или соленых огурцов
300 г картофеля
150 г моркови
150 г маринованных фруктов
100 г листьев салата
80 г корнишонов
3 яйца
¼ стакана тонко нашинкованной квашеной капусты
200 мл майонеза

Свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Жареное или вареное мясо нарежьте тонкими ломтиками. Картофель и морковь отварите, очистите и нарежьте вместе с огурцами и маринованными фруктами маленькими кубиками. Соедините все ингредиенты, перемешайте и заправьте майонезом.

Винегрет с яблоками и краснокочанной капустой

2 яблока
½ вилка краснокочанной капусты
1 свекла
1 морковь
¼ стакана консервированного зеленого горошка
3 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки 3 %-ного уксуса соль

Морковь и свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Яблоки вымойте, удалите сердцевину и нарежьте так же, как морковь. Капусту очистите, удалите кочерыжку и очень тонко нашинкуйте. Сложите капусту в кастрюлю, обдайте кипятком и дайте настояться в течение 20 мин. Отожмите капусту и смешайте с подготовленными ингредиентами, добавьте консервированный зеленый горошек. Смешайте уксус с растительным маслом и заправьте винегрет.

Винегрет с филе сельди

2 свеклы
¾ стакана квашеной капусты
½ головки репчатого лука
40 г филе сельди
2 зубчика чеснока
3 ст. ложки растительного масла соль

Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками. Капусту тщательно промойте и дополнительно нашинкуйте. Свеклу отварите, охладите, очистите и натрите на крупной терке. Смешайте подготовленные ингредиенты и добавьте растертый с солью чеснок.

Перед подачей к столу переложите винегрет в блюдо и украсьте кольцами репчатого лука.

Винегрет с брюссельской капустой

150 г брюссельской капусты
1 помидор
1 клубень картофеля
1 морковь
100 г зеленого лука
½ свеклы

сок ½ лимона
½ стакана майонеза или 3 ст. ложки растительного масла
листья салата
зелень укропа и петрушки
черный молотый перец соль

Картофель, свеклу и морковь отварите до готовности, очистите и нарежьте кубиками. Брюссельскую капусту нашинкуйте. Помидор вымойте и нарежьте ломтиками, зеленый лук мелко порубите. Смешайте все овощи, сбрызните лимонным соком и поставьте на 1 ч в холодное место. Тщательно вымойте листья салата и разложите их на блюде, сверху выложите готовый винегрет, заправленный майонезом или растительным маслом.

Перед подачей к столу оформите блюдо зеленью укропа и листиками петрушки.

Винегрет с путассу

200 г отварного филе путассу
120 г квашеной капусты
1 клубень картофеля
1 свекла
1 головка репчатого лука
1 соленый огурец
½ моркови
⅓ стакана маринованных грибов
½ стакана растительного масла

Филе рыбы отделите от костей и нарежьте маленькими ломтиками. Свеклу, морковь и картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте вместе с луком и огурцом кубиками. Подготовленные овощи, квашеную капусту и рыбу смешайте, добавьте мелко нарезанные маринованные грибы. Заправьте винегрет растительным маслом и горкой выложите в салатник.

Винегрет со сметаной

1 свекла небольшого размера
1 соленый огурец
1 морковь
3—4 клубня картофеля
3 ст. ложки квашеной капусты
40 г фасоли

60 мл сметаны
1 ч. ложка 9 %-ного уксуса
сахар соль

Фасоль замочите в воде, отварите и охладите. Соленый огурец нарежьте небольшими кубиками, квашеную капусту отожмите. Морковь, свеклу и картофель отварите, охладите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками.

Подготовленные продукты смешайте и заправьте смета

ной, добавьте соль, сахар, уксус, еще раз тщательно перемешайте и выложите в салатник.

Винегрет с вареными мидиями

120 г вареных мидий
1 клубень картофеля
1 свекла
1 морковь
80 г квашеной капусты
1 стакан соленых грибов
½ головки репчатого лука
2 ст. ложки нарезанного зеленого лука
½ стакана растительного масла
1 ч. ложка 9 %-ного уксуса соль

Свеклу, морковь и картофель отварите. Грибы, мидии, лук и вареные овощи нарежьте тонкими ломтиками, смешайте и добавьте квашеную капусту, посолите. Полейте винегрет салатной заправкой из смеси масла и уксуса и посыпьте мелко нарубленным зеленым луком.

Винегрет острый

2 клубня картофеля
2 соленых огурца
1 свекла
1 морковь
150 г квашеной капусты
½ стакана майонеза
2 ст. ложки острого соуса
специи
соль

Свеклу, морковь и картофель отварите в кожуре, очистите и

нарежьте кубиками. Соедините овощи с квашеной капустой и острым соусом, заправьте майонезом и специями, посолите. Готовый винегрет тщательно перемешайте.

Винегрет «Морской»

3 клубня картофеля
100 г квашеной капусты
100 г консервированной морской капусты
2 моркови небольшого размера
2 соленых огурца
2 головки репчатого лука
1 свекла
4 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
1 ч. ложка сахара
черный молотый перец соль

Картофель, морковь и свеклу вымойте, отварите по отдельности, остудите и нарежьте небольшими кубиками. Лук нашинкуйте, огурцы вымойте и нарежьте кубиками, квашеную капусту промойте и отожмите. Подготовленные ингредиенты смешайте с консервированной морской капустой, заправьте солью, уксусом, сахаром, перцем и растительным маслом. Выложите винегрет в салатник тщательно перемешайте.

Винегрет томатный

½ свеклы
120 г помидоров
120 г соленых или малосольных огурцов
100 г квашеной капусты
2 стручка сладкого перца
2 яйца

Для заправки:
2 перезревших томата
150 мл майонеза
8 г горчицы

Квашеную капусту промойте и отожмите. Свеклу вымойте, отварите, охладите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Перец вымойте, очистите от семян и нарежьте соломкой. Яйца сварите вкрутую и разрежьте каждое на четыре части. Помидоры

и огурцы вымойте и нарежьте кубиками. Смешайте подготовленные компоненты и заправьте смесью натертых на терке перезревших томатов с майонезом и горчицей.

Перед подачей к столу охладите винегрет в холодильнике 20–30 мин.

Винегрет с квашеной капустой

80 г квашеной капусты
40 г зеленого лука
4 клубня картофеля
1 свекла
1 морковь
1 соленый огурец
1 яблоко небольшого размера
2 ст. ложки растительного масла
2 ч. ложки 3 %-ного уксуса
1 ч. ложка горчицы
½ ч. ложки сахара
черный молотый перец соль

Картофель, морковь и свеклу отварите по отдельности, охладите, очистите и нарежьте кубиками или ломтиками. Яблоко и огурец очистите и нарежьте таким же образом. Смешайте подготовленные ингредиенты и добавьте квашеную капусту. В растительное масло добавьте уксус, сахар, перец, соль, горчицу и заправьте винегрет.

Винегрет с маслинами

100 г квашеной капусты
40 г маслин
4 клубня картофеля
1 свекла
1 яйцо
⅓ стакана гороха
3 ст. ложки сметаны
1 ч. ложка эстрагона
черный молотый перец соль

Картофель очистите, отварите в подсоленной воде и нарежьте ломтиками. Свеклу вымойте, запеките в духовке, очистите и также нарежьте ломтиками. Горох отварите. Все подготовленные продукты смешайте, добавьте квашеную капусту и яичный белок,

посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Винегрет выложите в салатник, посыпьте мелко нарубленными желтком и эстрагоном, украсьте маслинами.

Винегрет с кукурузой

1—2 клубня картофеля
1 свекла
1 морковь
1 головка репчатого лука
2 соленых огурца
100 г вареной или консервированной кукурузы
2 ст. ложки квашеной капусты
4 ст. ложки растительного масла
1 ч. ложка 3 %-ного уксуса
зелень петрушки или укропа
сахар соль

Лук нашинкуйте. Картофель, свеклу и морковь отварите и вместе с огурцами нарежьте ломтиками. Подготовленные овощи смешайте с кукурузой, добавьте квашеную капусту. Заправьте винегрет растительным маслом, уксусом, сахаром и солью, посыпьте зеленью.

Винегрет мясной

1 свекла
1 соленый огурец
1 морковь
1 яйцо
1—2 клубня картофеля
120 г любого вареного мяса
2 ст. ложки квашеной капусты
100 мл майонеза
листья салата
зелень петрушки и укропа
свежемолотый черный перец соль

Картофель, свеклу и морковь отварите и нарежьте кубиками. Вареное мясо нарежьте небольшими ломтиками. Яйцо отварите и мелко порубите. Огурец вымойте и нарежьте кубиками. Соедините подготовленные ингредиенты, добавьте к ним квашеную капусту, поперчите и заправьте майонезом.

Выложите винегрет в салатник, посыпьте мелко нарубленной

зеленью петрушки и укропа, украсьте листьями салата.

Винегрет морковный со специями

200 г моркови
100 г квашеной капусты
½ свеклы
2 зубчика чеснока
⅓ стакана горячего оливкового масла
2 ст. ложки уксуса
1 ч. ложка сахара
лавровый лист
гвоздика
кориандр
свежемолотый черный перец
1 ч. ложка соли

Свеклу вымойте, отварите, охладите и нарежьте кубиками. Морковь и чеснок нашинкуйте, добавьте квашеную капусту, подготовленную свеклу и залейте горячим оливковым маслом и уксусом, посыпьте солью, сахаром, перцем и тщательно растертыми специями. Винегрет охладите и выдержите в течение суток в холодильнике.

Винегрет с мойвой и чесноком

200 г мойвы пряного посола
2 свеклы
2 зубчика чеснока
1 яблоко
1 ст. ложка квашеной капусты
½ стакана майонеза

Свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Яблоко вымойте, удалите сердцевину и натрите на мелкой терке, соедините с квашеной капустой. Все смешайте с нарубленным чесноком и заправьте майонезом.

Выложите винегрет в салатник горкой и украсьте мойвой, нарезанной кусочками.

Винегрет «Монастырский»

500 г свеклы
150 г репчатого лука

150 г чернослива
100 г ядер грецких орехов
1 морковь
100 мл растительного масла
1 ст. ложка квашеной капусты
1 ч. ложка семян кориандра

Чернослив и морковь отварите по отдельности и нарежьте мелкими кусочками. Свеклу вымойте, отварите, очистите и нарежьте дольками. Лук очистите, нашинкуйте, спассеруйте на растительном масле и смешайте с толчеными ядрами орехов. Добавьте подготовленные ранее чернослив, морковь, свеклу и квашеную капусту. Заправьте винегрет растительным маслом, тщательно перемешайте и добавьте семена кориандра для аромата.

Винегрет «Столица»

5 отварных клубней картофеля
2 соленых огурца
1 свекла
1 морковь
1 моченое или свежее яблоко
1 помидор
1 свежий огурец
80 г квашеной капусты
40 г зеленого лука
зелень укропа

Для заправки:
3 ст. ложки растительного масла
⅓ стакана 3 %-ного уксуса
1 ч. ложка горчицы соль

Свеклу, морковь и картофель отварите в кожуре, очистите и нарежьте кубиками. Яблоко и соленые огурцы помойте, очистите от семян и нарежьте кубиками или ломтиками. Сложите подготовленные продукты в салатник, добавьте квашеную капусту. Для соуса соль, перец и горчицу разотрите с растительным маслом и разведите уксусом.

Винегрет выложите в салатник, посыпьте мелко нарезанными зеленым луком и укропом, украсьте дольками свежего огурца и помидора.

Винегрет грибной с помидорами

150 г шампиньонов
2 помидора
½ свеклы
2 ст. ложки квашеной капусты
1 ст. ложка растительного масла
зелень петрушки и укропа соль

Для заправки:
1 морковь
1 головка репчатого лука
3 ст. ложки растительного масла
20 мл лимонного сока
½ ч. ложки горчицы

Свеклу вымойте, отварите до готовности, охладите и нарежьте кубиками. Помидоры вымойте, очистите от кожицы, предварительно опустив в кипяток, и нарежьте небольшими кубиками. Шампиньоны промойте, нарежьте дольками, обжарьте до готовности на растительном масле и охладите. Для заправки смешайте растительное масло, сок лимона, натертую на мелкой терке морковь, горчицу и мелко нарубленный репчатый лук. Подготовленные ранее ингредиенты соедините, добавьте квашеную капусту, заправьте приготовленным соусом и перемешайте.

Перед подачей к столу посыпьте винегрет мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Винегрет по-студенчески

2—3 клубня картофеля
3 сосиски или 2 сардельки
1 свекла
1 морковь
100 г консервированного зеленого горошка
80 г свежей или соленой капусты
1 ч. ложка столового уксуса
2 ст. ложки майонеза
зелень петрушки и укропа соль

Морковь, картофель и свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Соленую или свежую капусту (если капуста свежая, предварительно сбрызните ее уксусом, посолите и перетрите

руками) смешайте с подготовленными овощами, добавьте зеленый горошек и перемешайте. Заправьте винегрет майонезом и выложите на порционные тарелки.

Перед подачей к столу украсьте винегрет нарезанными кружочками сосисками или сардельками, слегка посолите, полейте майонезом и посыпьте зеленью укропа и петрушки.

Винегрет с отварной ставридой

200 г филе отварной ставриды
2 клубня картофеля
2 свеклы небольшого размера
1 головка репчатого лука
1 морковь
2 ст. ложки квашеной капусты
⅓ стакана консервированного зеленого горошка
готовая салатная заправка или растительное масло

Филе нарежьте небольшими кусочками. Свеклу, морковь и картофель отварите, охладите и нарежьте маленькими ломтиками, перемешайте. Соедините подготовленные овощи с консервированным зеленым горошком, квашеной капустой и нашинкованным луком. Заправьте винегрет готовой салатной заправкой или растительным маслом.

Перед подачей к столу выложите винегрет в салатницу горкой и украсьте по краям кусочками рыбы.

Винегрет «Сытный»

50 г рыбы (кильки, салаки, хамсы или тюльки)
25 г картофеля
20 г свеклы
20 г квашеной капусты
10 г моркови
2 небольших огурца
10 г зеленого или репчатого лука
40 мл готовой салатной заправки, листья салата, зелень петрушки и укропа

Морковь, свеклу и картофель отварите, очистите и нарежьте вместе с огурцами небольшими кубиками, добавьте нашинкованный лук и квашеную капусту. Рыбу промойте и переберите, если она очень соленая, вымочите ее в холодной воде 1,5–2 ч.

Часть овощного винегрета положите на тарелку горкой, мелкую рыбу положите рядом. Остальную часть винегрета заправьте салатной заправкой и выложите вокруг рыбы. Оформите блюдо веточками зелени и листьями салата.

Винегрет «Зеленый»

200 г стручковой фасоли
150 г квашеной капусты
100 г шампиньонов
½ свеклы
5 помидоров
2 головки репчатого лука
2 яйца
2 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки уксуса
по 1 пучку укропа, петрушки и зеленого лука соль

Свеклу промойте, отварите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Зеленую стручковую фасоль очистите от грубых волокон, нарежьте ромбиками и отварите в подсоленной воде до мягкости. Грибы вымойте, нарежьте небольшими кусочками, отварите в слегка подсоленной воде, откиньте на шумовку, чтобы стекла вода, смешайте с фасолью, подготовленной свеклой, квашеной капустой и выложите в салатник горкой. Полейте винегрет заправкой, приготовленной из уксуса, растительного масла и соли.

Готовое блюдо у основания украсьте кружочками помидоров и сваренных вкрутую яиц, сверху посыпьте мелко нарезанными луком, петрушкой и укропом.

Винегрет со скумбрией

200 г филе скумбрии горячего копчения (без костей)
150 г квашеной капусты
2 клубня картофеля
1 свекла
1 яблоко
1 соленый огурец
½ стакана растительного масла

Свеклу и картофель отварите до готовности, очистите и нарежьте ломтиками. Огурец и яблоко вымойте, очистите от семян и тоже нарежьте ломтиками. Рыбное филе очистите от

костей и мелко нарежьте. Квашеную капусту отожмите. Соедините подготовленные ингредиенты, заправьте растительным маслом и тщательно перемешайте.

Винегрет с жареной рыбой

200 г жареной рыбы (сом, семга, хек и др.)
1 свекла
1 яблоко
⅓ стакана отварной фасоли
⅓ стакана тонко нашинкованной квашеной капусты
1 ст. ложка тертого хрена
3 ст. ложки растительного масла соль

Свеклу отварите и нарежьте кубиками. Рыбу отделите от костей и нарежьте ломтиками. Яблоко вымойте, очистите, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Подготовленные продукты перемешайте, добавьте нашинкованную капусту, фасоль, хрен, посолите и заправьте маслом.

Винегрет с маринованной свеклой

200 г филе соленой рыбы
80 г квашеной капусты
1 стакан маринованной свеклы
1 яблоко
1 головка репчатого лука
½ стакана майонеза

Яблоко вымойте, очистите, удалите сердцевину и нарежьте ломтиками вместе с рыбой, предварительно очищенной от костей. Соедините яблоки, рыбу, квашеную капусту, свеклу и мелко нарезанный лук, заправьте майонезом и перемешайте.

Винегрет с морской рыбой

200 г филе отварной морской рыбы
1 свекла небольшого размера
1 морковь
1 головка репчатого лука
1 соленый огурец
1 клубень картофеля
1 стакан маринованных грибов
¼ стакана тонко нашинкованной квашеной капусты

½ стакана растительного масла соль

Свеклу, морковь и картофель отварите до готовности, очистите, остудите и мелко нарежьте. Маринованные грибы мелко порубите. Рыбное филе, лук и огурец нарежьте небольшими ломтиками, добавьте капусту. Подготовленные продукты смешайте, посолите и заправьте растительным маслом.

Винегрет обычный

100 г квашеной капусты
2 клубня картофеля
1 свекла
1 морковь
1 соленый огурец
2 ст. ложки консервированного зеленого горошка
2 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка уксуса
1 пучок зеленого лука соль

Свеклу, картофель и морковь отварите по отдельности до готовности, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Зеленый лук и огурец мелко нарежьте и добавьте к подготовленным овощам (часть лука оставьте для украшения), соедините с квашеной капустой, посолите. Винегрет тщательно перемешайте, заправьте растительным маслом и уксусом и выложите в блюдо.

Украсьте винегрет мелко нарезанным зеленым луком и консервированным горошком.

Винегрет с сухой фасолью и картофелем

200 г картофеля
100 г квашеной капусты
1 свекла небольшого размера
3 помидора
40 г сухой фасоли
мелко нарубленная зелень петрушки и укропа

Для заправки:
50 мл сметаны
сок ½ лимона
горчица
сахар
черный молотый перец соль

Свеклу вымойте, запеките в духовке, охладите и нарежьте кубиками. Фасоль тщательно промойте, замочите на 10–12 ч, отварите в подсоленной воде до мягкости и отбросьте на дуршлаг. Вареный картофель очистите, пока он горячий, и нарежьте кружочками. В сметану добавьте перец, соль, горчицу, сахар, сок половины ли мона, разотрите. Соедините подготовленные ингредиенты, добавьте квашеную капусту и заправьте полученной смесью.

Готовый винегрет выложите в салатник горкой и украсьте кружочками помидоров и зеленью.

Сладкие блюда и выпечка

Запеченные фрукты

Запеченный грейпфрут

1 грейпфрут
20 г сливочного масла
2 ч. ложки сахара
корица

Грейпфрут вымойте, разрежьте пополам, удалите семена, посыпьте корицей и сахаром, на каждую половинку положите по кусочку масла и выпекайте в микроволновой печи 2 мин при средней мощности. Подавайте теплым.

Запеченные груши

8 груш
200 г тертого сыра рокфор
150 г грецких орехов
150 г сливочного масла
сок 1 лимона
зеленый базилик

Отложите 4 ореха для украшения блюда, остальные порубите и взбейте с маслом и сыром. Груши вымойте и разрежьте пополам, сбрызните соком лимона. Вырежьте из фольги 8 больших квадратов, смажьте их маслом и выложите на них половинки груш. На каждую грушу положите по ½ ч. ложки взбитой сырной смеси, заверните фольгу и запекайте на гриле 5 мин. Как только блюдо будет готово, раскройте фольгу.

Подайте груши к столу, намазав оставшейся сырной массой и украсив орехами и зеленью.

Запеченные яблоки

4 яблока
50 г изюма
сок ½ лимона
4 ст. ложки белого вина
2 ст. ложки молотого фундука
4 ч. ложки варенья

Для соуса:
½ л молока
2 ст. ложки сахара
1 пакетик ванилина

В молоке разведите пакетик ванилина, добавьте сахар, тщательно размешайте и прокипятите, постоянно помешивая. У яблок удалите сердцевины, сохранив при этом целостность фрукта. Смешайте орехи, изюм и варенье, начините этой смесью яблоки, полейте их смесью вина и лимонного сока, выложите на решетку гриля и выпекайте 10 мин.

Подайте яблоки к столу, гарнировав ванильным соусом.

Пасха

Пасха

1 кг творога
300 г сливочного масла
1 стакан сахара
1 стакан неочищенного миндаля
1 стакан сливок
ванилин

Творог разотрите с сахаром и сливочным маслом. Миндаль очистите, измельчите, добавьте в творог вместе со сливками и ванилином. Готовую массу поставьте в холодильник на сутки.

Пасха вареная

800 г творога
300 г сахара
150 г сливочного масла
4 яйца
40 г очищенного миндаля и изюма без косточек
350 мл сметаны
ванилин

Творог протрите через сито, добавьте растопленное сливочное масло и сметану, перемешайте и поставьте на огонь. Помешивая, доведите массу до кипения, снимите с плиты и охладите. В остывшую массу добавьте сахар, миндаль, изюм и ванилин, перемешайте и выложите в пасочницу, накройте крышкой, положите гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха боярская

450 г творога
200 г сахара
150 г сливочного масла
20 г апельсиновых цукатов
1 желток
200 мл сливок
ваниль

Творог протрите через сито 2 раза, добавьте взбитые сливки, растертое сливочное масло, сахар, желток, цукаты и ваниль. Все перемешайте, заполните творожной массой пасочницу, выстланную влажной марлей, накройте крышкой, положите легкий гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха «Сырая»

450 г творога
180 г сливочного масла
150 г сахара
100 мл сливок
2 желтка
1 ст. ложка изюма без косточек
1 ст. ложка измельченного миндаля
1 ч. ложка цукатов
1 ч. ложка молотого кардамона
ванилин

Сливочное масло разотрите с сахаром добела, по одному вводя желтки. Массу разотрите до полного растворения сахара, добавьте ванилин и кардамон. Перемешайте, всыпьте творог, изюм, миндаль и цукаты. Взбейте сливки и введите их в общую массу. Заполните пасочницу готовой массой, накройте крышкой, положите гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха со сгущенным молоком

500 г творога
140 г сливочного масла
40 г изюма
200 мл сгущенного молока
50 мл сметаны
20 г сахара
ванилин

Творог протрите через сито, добавьте сахар (лучше мелкий), масло и ваниль. Все тщательно разотрите, введите сметану и сгущенное молоко, перебранный и вымытый изюм, перемешайте. Переложите массу в пасочницу под гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха с желтками

500 г творога
180 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
7 желтков
250 мл сливок
ванилин

Творог протрите через сито, добавьте сливочное масло и вареные желтки. Сливки взбейте с сахаром и введите в общую массу. Все перемешайте, выложите в пасочницу, накройте крышкой, положите гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха заварная

800 г творога
180 г сливочного масла
2 яйца
200 мл сметаны соль

Творог дважды протрите через сито. В отдельной посуде на плите, постоянно помешивая, доведите до кипения масло, сметану, яйца и соль. Перемешайте полученную смесь, добавьте к творогу, выложите в пасочницу, накройте крышкой, положите гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха с простоквашей

1½ л топленого молока
1½ л простокваши
300 мл сметаны
1 желток
100 г сахара
ваниль

В теплое топленое молоко влейте простоквашу, добавьте сметану, желток и варите до тех пор, пока не отойдет сыворотка. Сыворотку слейте, творог выложите в марлю, завяжите ее узлом и подвесьте для стекания. Готовый творог протрите через сито, добавьте сахар, ваниль и перемешайте. Заполните пасочницу готовой массой, накройте крышкой, положите гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха с вареньем

800 г творога
150 г малинового варенья без сиропа
90 г сливочного масла
3 яйца
4 ст. ложки сахара
2 ст. ложки сметаны

Творог протрите через сито, добавьте малиновое варенье, сахар, яйца, размягченное масло, сметану и перемешайте. Заполните пасочницу готовой массой, накройте крышкой, положите гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха сырая

1 кг творога
100 г сахара
80 г сливочного масла
100 мл сметаны соль

Творог протрите через сито. Масло разотрите с сахаром добела, добавьте сметану, соедините с творогом, посолите и перемешайте. Заполните пасочницу готовой массой, накройте крышкой, положите гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Пасха с кардамоном

800 г творога
100 г изюма
100 г сахара
80 г сливочного масла
60 г апельсиновых цукатов
3 яйца
цедра 1 лимона
80 мл сметаны
ванилин

Творог протрите через сито, добавьте яйца, сметану, изюм, сливочное масло и перемешайте. Затем введите сахар, измельченную лимонную цедру, цукаты, ванилин и перемешайте еще раз до образования однородной массы. Заполните пасочницу готовой массой, накройте крышкой, положите гнет и поставьте в холодильник на сутки.

Куличи

Кулич

4 стакана муки
120 г сливочного масла
3 яйца
½ стакана сахара
1 стакан молока
½ палочки живых дрожжей
½ ч. ложки соли

Для глазури:
1 стакан сахарной пудры
1 яйцо
50 г шоколада

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте муку и сахар. Замесите тесто и поставьте в теплое место подходить. Яйца разотрите с сахаром и солью и добавьте в готовое тесто после того, как оно поднимется. Затем растопите и влейте в него масло, хорошо вымесите. Снова поставьте тесто в теплое место и дайте ему подняться. В итоге тесто должно подняться 3 раза, при этом каждый раз его необходимо хорошо вымесить.

Тесто разложите по формам, предварительно выстланным промасленной бумагой, и снова поставьте в теплое место. Как только оно поднимется, переставьте формы в духовку и выпекайте 1,5 ч при температуре 200 °С. Готовые куличи аккуратно извлеките из формы.

Отделите белок от желтка и разотрите его с сахарной пудрой в пену. Шоколад натрите на мелкой терке. Смажьте верхушки куличей глазурью и посыпьте тертым шоколадом, пока она не застыла.

Кулич на сливках

800 г муки
200 г сахара
200 г сливочного масла
200 г изюма
200 мл сливок 22 %-ной жирности
½ ч. ложки молотого мускатного ореха

12—16 г сухих дрожжей
4 яйца соль

Для смазывания:
1 желток

Для глазури:
200 г сахарной пудры
1 белок
сок 1 апельсина

В половине стакана теплых сливок разведите дрожжи, добавьте несколько ложек сахара и муки, перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в теплое место. Чтобы опара лучше подходила, емкость с ней поместите в кастрюлю с теплой водой. Когда опара хорошо поднимется, добавьте оставшиеся сливки, соль, просеянную муку и хорошо перемешайте. Яйца разделите на желтки и белки.

Размягченное сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте желтки. Получившуюся массу соедините с тестом. Белки взбейте в стойкую пену и подмешайте к тесту. Всыпьте тертый мускатный орех. Накройте емкость с тестом салфеткой и оставьте в теплом месте. Когда тесто увеличиться в объеме в 2 раза, добавьте промытый и высушенный изюм. Тщательно выместите и оставьте подходить еще раз.

Форму для выпекания смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой. Выложите тесто, заполнив форму до половины, оставьте в теплом месте, чтобы тесто подошло, заполнив всю форму. Поднявшееся вровень с краями формы тесто смажьте желтком и поставьте в прогретую до 180 °С духовку. Выньте готовый кулич из духового шкафа, накройте полотенцем и оставьте остывать.

Для изготовления глазури взбейте белок, постепенно вводя сахар. Вымешивайте смесь до образования однородной белой массы, чтобы сахарные кристаллы полностью растворились. Затем введите в нее сок апельсина. Получившейся глазурью смажьте кулич.

Простой кулич

300 г муки
100 г сахара
80 г изюма
40 г сливочного масла

2 яйца
130 мл теплого молока
25—30 мл коньяка
15 г живых дрожжей
1 ч. ложка ванильной эссенции

В чашу просейте 100 г муки. В отдельной посуде в теплом молоке разведите дрожжи, добавьте их к муке. Перемешайте, накройте салфеткой и оставьте на 25–30 мин. Одно яйцо, желток, сахар и ванильную эссенцию взбейте миксером. Яично-сахарную смесь и сливочное масло добавьте к опаре, перемешайте, постепенно всыпая оставшуюся муку. Замесите тесто, накройте его и поставьте в теплое место.

Изюм вымойте и залейте кипятком. Когда тесто поднимется, осадите его и добавьте изюм вместе с кипятком. Снова вымесите тесто и оставьте его для расстойки на 1 ч.

В форму выложите пекарскую бумагу, смазанную сливочным маслом, заполните ее тестом наполовину. Оставьте тесто в форме на 1 ч, накрыв влажной салфеткой. Духовку нагрейте до 100 ˚С, установите форму с тестом. Как только тесто поднимется (в среднем через 10–15 мин), увеличьте температуру до 180 ˚С и выпекайте кулич в течение 35 мин.

Готовый кулич переложите на мягкую поверхность и дайте остыть, переворачивая его с боку на бок, чтобы он получился еще более воздушным и пористым.

Как только кулич остынет, покройте его глазурью. Для этого миксером взбейте 1 оставшийся белок с 2–3 ст. ложками сахара.

Кулич шафрановый

800 г муки
200 г сливочного масла
200 г сахара
4—5 яиц
450 мл молока
1 ст. ложка сухих дрожжей
1 ст. ложка водки
1 ч. ложка ванильного сахара
½ ч. ложки шафрана

Для смазывания:
1 желток

Для глазури:

200 г сахарной пудры
1 белок
сок 1 лимона

Теплое молоко влейте в миску, добавьте дрожжи, часть сахара, муки и замесите жидкое тесто. Накройте миску салфеткой и поставьте в теплое место. Когда опара поднимется, добавьте оставшуюся муку и хорошо перемешайте. Размягченное сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте желтки. Полученную массу смешайте с тестом, введите взбитые белки. Замесите тесто и оставьте его еще раз подойти. Шафран соедините с водкой и дайте настояться. Полученную настойку добавьте в тесто и тщательно вымесите. Форму для выпекания смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой, выложите тесто, заполнив ее до половины, оставьте в теплом месте, чтобы тесто подошло, заполнив всю форму. Поднявшееся вровень с краями тесто смажьте желтком и поставьте форму в прогретую до 180 °С духовку. Готовый кулич выньте из духового шкафа, накройте полотенцем и оставьте остывать.

Для изготовления глазури взбейте белок, постепенно вводя сахар. Вымешивайте до образования однородной белой массы, чтобы сахарные кристаллы полностью растворились. Затем введите в нее сок лимона. Получившейся глазурью смажьте кулич.

Кулич с цукатами и изюмом

700 г муки
140 г сахара
130 г сливочного масла
80 г изюма
80 г цукатов
4 яйца
200 мл молока
25 г живых дрожжей
1 ч. ложка ванильного сахара
½ ч. ложки соли

В чашу просейте 200 г муки, добавьте соль. В отдельной посуде в теплом молоке разведите дрожжи, добавьте их к муке. Перемешайте, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на 25–30 мин.

Яйца взбейте с сахаром добела и выложите в опару. Добавьте ванильный сахар, цукаты и изюм, все время помешивая. Затем, не

переставая помешивать, всыпьте оставшуюся муку и введите растопленное сливочное масло.

Все тщательно перемешайте до получения однородной массы с помощью венчика, пока тесто не перестанет к нему прилипать. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить примерно на 1 ч. Затем осадите его ложкой, разложите по формам, заполняя их до половины, и оставьте подходить доверху.

Разогрейте духовку до 200 °С, установите формы с поднявшимся тестом и выпекайте 40 мин. Готовые куличи остудите и только после этого выньте из форм.

Кулич молочный

1 кг муки
300 г сахара
200 г сливочного масла
40 г живых дрожжей
4 яйца
4 желтка
600 мл молока
30 мл коньяка
2 ч. ложки ванильной эссенции соль

Для глазури:
400 г сахарной пудры
2 белка

Свежие дрожжи разведите в теплом молоке и оставьте на 25 мин. Затем добавьте туда треть просеянной муки. Перемешайте, накройте влажным полотенцем и оставьте еще на столько же. Яйца взбейте с коньяком и введите в опару. Затем добавьте оставшуюся муку и соль, с помощью миксера вымесите мягкое блестящее тесто и оставьте опару подходить. Тем временем взбейте яйца и желтки, постепенно вводя сахар и ванильную эссенцию, и добавьте к опаре. После этого влейте размягченное сливочное масло и перемешивайте до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок чаши. Накройте его влажной салфеткой и оставьте на 1 ч в теплом месте. Когда тесто поднимется и увеличится в объеме примерно в 3 раза, обомните его и оставьте на столько же.

Заполните формы тестом на две трети, накройте полотенцем и оставьте на 1 ч. Нагрейте духовку до 180 °С и выпекайте куличи в течение 35–40 мин. Готовые куличи остудите и покройте глазурью. Для этого взбейте 2 белка, постепенно вводя в них

сахар.

Бабушкин кулич

500 г муки
170 г сахара
125 г сливочного масла
50 г изюма
5 желтков
300 мл сливок 10 %-ной жирности
15—20 мл коньяка
20 г живых дрожжей
1 ч. ложка измельченной цедры лимона
смесь пряностей (мускатный орех, зеленый кардамон, гвоздика, корица, шафран)

Для глазури:
200 г сахарной пудры
1 белок

Разведите дрожжи в теплых сливках, добавьте 100 г просеянной муки и немного сахара, перемешайте, накройте влажным полотенцем и оставьте на 30 мин. Затем введите в опару оставшуюся просеянную муку, вымесите тесто, накройте салфеткой и дайте постоять.

Изюм промойте и залейте кипятком. Желтки разотрите с сахаром, добавьте в тесто и перемешайте. Пряности измельчите и добавьте в тесто, туда же отправьте лимонную цедру. Введите сливочное масло и вымесите тесто до однородного состояния. Изюм смешайте с небольшим количеством муки, а потом высыпьте в тесто. Накройте тесто салфеткой и поставьте в теплое место на 2 ч. За этот период времени несколько раз обминайте его, чтоб оно поднялось еще раз.

Разложите тесто по заранее подготовленным формам, заполнив их наполовину, и оставьте в теплом месте. Когда оно еще раз поднимется, отправьте формы в предварительно нагретую до 180 °С духовку на 40 мин.

Готовый кулич остудите и покройте глазурью. Для этого взбейте белок, постепенно вводя в него сахар.

Кулич на Пасху

500 г муки
200 г сахара

150 г сливочного масла
120 г изюма
5 желтков
250 мл молока
20 г измельченной лимонной цедры
8 г сухих дрожжей
½ ч. ложки ванильного сахара

Для глазури:
1 белок
1 ст. ложка сахарной пудры
1 ст. ложка лимонного сока
Для украшения:
50 г декоративной посыпки

Третью часть молока нагрейте до 40–45 °С, влейте в дрожжи и оставьте на 30 мин в теплом месте, чтобы опара поднялась. Затем постепенно введите треть муки. Желтки разотрите с сахаром, добавьте масло, взбейте до однородной массы, введите в опару, перемешайте и оставьте на 1 ч в теплом месте. Обомните тесто и оставьте еще на 30–40 мин. Далее добавьте оставшуюся муку, ванильный сахар, лимонную цедру и оставшуюся часть молока. Вымесите тесто и оставьте его на 1 ч подходить. Изюм вымойте, смешайте с частью муки, введите в тесто и снова дайте ему подойти.

Наполните заранее подготовленные формы тестом на треть и дайте ему подойти до краев. Поставьте формочки в предварительно нагретую до 190–200 °С духовку на 35–40 мин.

Пока куличи выпекаются, приготовьте глазурь. Для этого взбейте белки, сахар и лимонный сок до образования устойчивых пиков. Горячие куличи смажьте глазурью и украсьте посыпкой.

Кулич заварной с курагой

2½ стакана муки
700 г сливочного масла
100 г кураги
70 г сухих дрожжей
2 стакана сахара
10 яиц
1 желток
3 стакана молока
соль

Для глазури:
1 белок
1½ ст. ложки сахарной пудры
1½ ст. ложки лимонного сока

Муку залейте 2 стаканами горячего молока, перемешайте и охладите до комнатной температуры. В оставшемся молоке разведите дрожжи и поставьте в теплое место, чтобы они подошли. Отделите белки от желтков. Разотрите желтки и сахар до образования однородной массы. Белки взбейте в пену. Соедините опару, белки и желтки, перемешайте и поставьте в теплое место, чтобы тесто поднялось. Затем влейте растопленное масло, добавьте нарезанную курагу, перемешайте и выложите в предварительно смазанную маслом форму, чтобы тесто заполняло ее только наполовину. Оставьте форму в теплом месте до тех пор, пока тесто ее не заполнит, смажьте поверхность кулича желтком. Поставьте форму в предварительно нагретую до 180 ˚С духовку.

Пока кулич печется, приготовьте глазурь. Для этого взбейте белки, сахар и лимонный сок до образования устойчивых пиков. Горячие куличи смажьте глазурью

Кулич с корицей и ванилью

2½ стакана муки
2½ стакана сахара
10 яиц
2 стакана сливок
1 стакан молока
50 г дрожжей
корица
ваниль

В чаше до образования однородной массы смешайте ½ стакана горячего молока, горячие сливки и муку, оставьте остывать до комнатной температуры. В оставшемся молоке разведите дрожжи, введите их в молочную массу, добавьте 2 яйца, корицу, ваниль и тщательно перемешайте. Оставьте смесь в теплом месте.

Желтки разотрите с одной половиной сахара, белки взбейте с оставшимся сахаром. Введите желтки и белки в тесто, перемешивая его сверху вниз. При необходимости добавьте еще муки, перемешайте и дайте тесту еще раз настояться. После тщательно выбейте его и выложите в предварительно смазанную

маслом форму, заполнив ее до половины. Дайте тесту подняться до объема формы и поставьте в предварительно нагретую до 180 ˚С духовку.

Пирожки

Пирожки с грибной начинкой

400 г муки
100 г сливочного масла
2 яйца
100 мл сметаны
1 ч. ложка пищевой соды
1 ч. ложка сахара соль

Для начинки:
300 г вареных грибов
1 головка репчатого лука
1 яйцо
1 ст. ложка растительного масла
зелень петрушки и укропа соль

Всыпьте в муку сахар, соль и соду, добавьте размягченное сливочное масло, сметану и яйцо, скатайте получившееся тесто в шар и положите на 40 мин в холодильник. Тем временем грибы мелко нарежьте, смешайте с очищенным и нашинкованным луком. Яйцо сварите, очистите, нарежьте и смешайте с грибами, посолите, добавьте измельченную зелень укропа и петрушки, остудите. Нарежьте тесто небольшими кусочками, раскатайте, положите начинку и сформуйте пирожки, смажьте их оставшимся яйцом и выпекайте в хорошо нагретой духовке.

Слоеные пирожки с грибами

4 стакана муки
200 г сливочного масла
2 яйца
½ ч. ложки соды
½ ч. ложки лимонной кислоты соль
200 мл воды

Для начинки:
200 г вареных грибов
2 яйца
1 головка репчатого лука
50 мл растительного масла

зелень укропа
черный молотый перец соль

Из муки, воды, яиц, сахара, соли, соды и лимонной кислоты замесите крутое тесто. Раскатайте его в тонкий пласт и посыпьте сверху натертым на крупной терке охлажденным сливочным маслом, сверните конвертом и положите в холодильник. Через 30 мин выньте тесто, раскатайте, снова сложите конвертом и положите в холодильник на 30 мин. Повторите процедуру еще 2 раза.

Для начинки смешайте грибы с обжаренным луком, нарезанными вареными яйцами, измельченной зеленью, солью и перцем, остудите. Раскатайте тесто, вырежьте кружки, положите на них начинку, защипните края, оставив посередине отверстие, смажьте маслом и испеките в духовке.

Пирожки с картофелем

3,5 стакана муки
200 г сливочного масла
1 яйцо
3 ст. ложки сахара
2 ч. л. дрожжей
½ ч. ложки соли
1 стакан молока

Для начинки:
8—10 клубня картофеля
1 яйцо
1 головка репчатого лука
40 г сливочного масла
50 мл молока
растительное масло соль

Дрожжи разведите в слегка подогретом молоке, добавьте сахар, соль, яйцо, масло, все тщательно перемешайте до однородной массы, постепенно всыпайте муку и перемешивайте. Замесите тесто, уберите в холодильник на несколько часов.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте. Отварите картофель в слегка подсоленной воде, с помощью толкушки истолките, добавьте молоко, масло, лук и яйцо, перемешайте.

Тесто разделите на небольшие одинаковые части. Из каждой части сделайте небольшую лепешку, в центр лепешки положите начинку, сложите лепешку пополам и защипните края. Положите

несколько пирожков на предварительно разогретую сковороду с маслом и обжаривайте пирожки с каждой стороны до золотистого цвета.

Пирожки из рубленого теста

3 стакана муки
300 г маргарина
1 яйцо
½ стакана воды
30 г сухих дрожжей
1 ч. ложка столового уксуса соль

Для начинки:
300 г копченой грудинки или рулета
1 головка репчатого лука
черный молотый перец

Муку просейте, порубите вместе с маргарином, сделайте в муке ямку и влейте туда растворенные в воде дрожжи, уксус и соль. Затем ножом порубите тесто с жидкостью. Сделайте из теста лепешку и положите ее в холодильник на 30 мин, после чего раскатайте в пласт толщиной 5 мм и разрежьте его на квадратики. Один угол каждого квадратика смажьте яйцом (взбитым), в середину положите начинку, второй угол перегните над смазанным яйцом углом и слегка сожмите.

Получившиеся пирожки разложите на противне на расстоянии 2 см друг от друга, смажьте взбитым яйцом и поставьте выпекать в горячую духовку до светло-коричневой корочки.

Пироги

Пирог с тыквой и грибами

1 упаковка готового слоеного теста весом около 275 г
300 г тыквы
200 г грибов
100 г сыра
50 г сушеных грибов
50 г сливочного масла
50 г грецких орехов
2 зубчика чеснока
1 яйцо
6 ст. ложек сметаны
1 ст. ложка оливкового масла
1 ст. ложка бренди
тимьян
сухой чили
черный молотый перец соль
150 мл воды

Сушеные грибы замочите в кипятке и оставьте на 20 мин, слейте воду. Тыкву очистите, нарежьте кусочками. Сливочное масло растопите, соедините с оливковым и на этой смеси обжарьте тыкву. Свежие грибы вымойте, нарежьте и вместе с тимьяном, чили и толченым чесноком добавьте к тыкве. Все посолите, поперчите и обжаривайте 5 мин, влейте бренди.

Сыр и орехи натрите на терке. Смешайте все подготовленные ингредиенты, заправьте сметаной. Тесто разделите на 2 части, каждую часть раскатайте в тонкий пласт. Положите одну часть теста на противень, сделайте небольшие бортики, выложите на тесто начинку, накройте второй частью теста, в середине сделайте надрез. Поставьте противень в предварительно разогретую духовку, готовьте до красивой корочки.

Пирог со свежими маслятами

600 г муки
100 г сливочного масла
3 яйца
100 мл сметаны
сахар соль

Для начинки:
1,5 кг свежих грибов
100 мл растительного масла
50 мл сметаны
зелень укропа
черный молотый перец соль

Сливочное масло порубите с мукой, соберите горкой, в середине которой сделайте углубление, влейте в него смесь из 2 яиц со сметаной, сахаром и солью. Замесите тесто, скатайте его в шар и положите в холодильник на 1 ч. Тем временем вымойте и нарежьте грибы, обжарьте их на растительном масле до румяной корочки, поперчите и посолите.

Разделите тесто на 2 части. Большую часть раскатайте и выложите на смазанный противень, на нее положите начинку и прикройте другим пластом, края защипните. Верх смажьте яйцом и сделайте на нем надрезы. Выпекайте пирог в хорошо нагретой духовке в течение 45 мин. Готовый пирог переложите на доску, влейте через надрезы сметану, прикройте полотенцем и остудите.

Пирог с солеными грибами

мука
¾ стакана кефира
¾ стакана растительного масла
½ стакана сахара
2 яйца
сахар соль

Для начинки:
400 г соленых груздей
100 г сливочного масла
1 головка репчатого лука
зелень укропа
черный молотый перец соль

Смешайте сахар с кефиром, влейте растительное масло, положите яйцо, постепенно всыпьте муку, чтобы тесто получилось мягким, посолите. Для начинки очистите и мелко нарежьте лук, промойте и нарежьте грибы, обжарьте все на сливочном масле, посолите, поперчите, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и остудите.

Разделите тесто на 2 неравные части. Большую раскатайте и

перенесите на смазанный противень, на нее выложите начинку, а сверху – второй пласт теста, смажьте его яйцом, сделайте посередине отверстие и выпекайте в духовке 45 мин на среднем огне.

Открытый пирог с курицей и картофелем

5 стаканов пшеничной муки
250 г маргарина
50 г сухих дрожжей
½ л молока
сахар соль

Для начинки:
400 г отварной мякоти курицы
1 яйцо
зелень петрушки соль

Для картофельного пюре:
3 клубня картофеля
1 яйцо
30 г сливочного масла соль

Приготовьте дрожжевое тесто, раскатайте из него овальную лепешку толщиной 1 см, положите на смазанный маслом противень. Края лепешки оформите листиками из теста. Для этого раскатайте жгутик толщиной с палец, слегка его прижмите руками и тонким острым ножом сделайте с двух сторон надрезы, а по центру лезвием ножа – «прожилки». Аккуратно распределите жгутик по всему периметру овала, смажьте яичным желтком.

На середину лепешки положите начинку из мелко нарезанной мякоти курицы с нарубленными зеленью и яйцами. Отварной картофель тщательно разомните (почти взбейте), добавьте сырое яйцо, сливочное масло, соль и все хорошо вымесите. Готовое картофельное пюре с помощью корнетика с резной трубочкой отсадите на поверхность пирога в виде орнамента, оставив его середину открытой. Выпекайте пирог в хорошо нагретой духовке в течение 45 мин.

Творожный пирог с рыбой

1,5 стакана муки
230 г творога
120 г сливочного масла

1 яйцо
½ ч. ложки соды соль
3 ст. ложки воды

Для начинки:
350 г филе скумбрии
150 г твердого сыра
1 стакан сливок
2 головки репчатого лука
1 морковь
2 яйца
черный молотый перец соль

Муку смешайте с содой и солью, добавьте измельченное масло, яйцо и творог, влейте воды. Замесите тесто, поставьте в холодильник на 30 мин.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите. Обжарьте на небольшом количестве сливочного масла на сковороде 10 мин до прозрачности лука. Рыбу вымойте, нарежьте на маленькие кусочки, обжарьте отдельно, посолите и поперчите. Яйца взбейте немного. Смешайте лук и морковь с рыбой, яйцами, сливками, натертым сыром, немного посолите и поперчите.

Тесто раскатайте, положите в заранее смазанную форму, из теста сформируйте бортики. На тесто положите начинки. Поставьте форму в духовку на 45 мин при температуре 200 °С, до образования красивой корочки.

Пирог рыбный

2 стакана муки
370 мл кислого молока
2 ст. ложки уксуса
2 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка растопленного маргарина
1 ч. ложка соды
1 яйцо соль

Для начинки:
250 г рыбных консервов
200 г сырого картофеля, нарезанного тонкими кружочками
100 г лука
100 г сыра
1 сваренное вкрутую яйцо

измельченная зелень укропа и петрушки
черный молотый перец соль

Молоко смешайте с уксусом, добавьте растительное масло, растопленный маргарин, соду, яйцо и соль, хорошо перемешайте, постепенно всыпьте муку и замесите однородное эластичное тесто. Консервы разомните, лук очистите, нарежьте полукольцами, сыр и яйцо натрите на крупной терке. Рыбные консервы смешайте с луком, яйцом, сыром, измельченной зеленью, посолите и поперчите.

На смазанный противень выложите половину теста, а на него продукты в следующей последовательности: подсоленный картофель, рыбную смесь и картофель. Накройте пирог оставшимся пластом теста и выпекайте при температуре 230 °С 25–30 мин.

Луково-морковный пирог

2 стакана муки
170 г сливочного масла
170 мл сметаны
1 ч. ложка разрыхлителя соль

Для начинки:
300 г лука
200 г моркови
100 г тертого сыра
4 ст. ложки сливочного масла
100 мл сметаны
черный молотый перец соль

Сливочное масло растопите, смешайте со сметаной, муку – с разрыхлителем. Сметанно-масляную смесь соедините с мукой, посолите и замесите однородное тесто. Готовое тесто отложите на 20 мин. Овощи очистите, морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. Обжарьте их на растопленном сливочном масле, добавьте соль и перец. Подошедшее тесто разделите на 2 части. Одну выложите на смазанный маслом противень, сверху равномерно распределите начинку и накройте ее остальным тестом. Сметану взбейте, сыр натрите на мелкой терке, соедините их и полученной смесью обмажьте верх пирога. Выпекайте пирог при температуре 180 °С в течение 50 мин.

Шарлотка

500 г кисло-сладких яблок
батон черствого белого хлеба
4 ст. ложки сахара
3 ст. ложки сливочного масла
300 мл сладкого чая
панировочные сухари

С черствого хлеба срежьте корочку, нарежьте его небольшими тонкими ломтиками и обмакните каждый в сладкий чай. Форму для выпечки смажьте маслом и обсыпьте панировочными сухарями. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками.

Ломтики хлеба выложите в подготовленную форму, чередуя слой хлеба со слоем яблок таким образом, чтобы верхним оказался слой хлеба. Запеките шарлотку в духовке при температуре 200 ˚С до румяной корочки.

Пирог с черной смородиной

250 г черной смородины
250 г сахара
250 г муки
20 г сливочного масла
4 яйца сода
ванилин
сахарная пудра

Яйца разотрите с сахаром, добавьте муку, соду, ванилин и тщательно перемешайте. Форму смажьте сливочным маслом, налейте тесто и ровным слоем выложите промытую и перебранную смородину.

Пирог поставьте в духовку и выпекайте 25–30 мин при 180 ˚С. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой.

Кексы

Сдобный кекс

500 г муки
250 г сливочного масла
250 г сахара
250 мл молока
6 яиц
1—2 ст. ложки какао
масло и панировочные сухари сода
ванильный сахар

Масло разотрите с сахаром до пены, постепенно введите желтки, всыпьте муку и влейте молоко, постоянно помешивая. Быстро вмешайте в получившееся тесто белки, взбитые в пену. Треть теста отделите и смешайте с какао.

В смазанную и посыпанную сухарями форму влейте половину светлого теста, потом часть теста с какао, а поверх – остаток светлого теста. Выпекайте кекс 50–60 мин при 180 °С, затем выложите его на блюдо и посыпьте ванильным сахаром.

Кекс с пряностями

3 стакана муки
2 стакана сахара
250 г сливочного масла
4 яйца
¾ стакана молока
2 ч. ложки пекарского порошка
2 ч. ложки семян тмина
½ ч. ложки шафрана
½ ч. ложки ванилина
½ ч. ложки мускатного ореха
½ ч. ложки корицы
½ ч. ложки гвоздики
по 3 г цедры лимона и апельсина

Взбейте масло с сахаром и яйцами, добавьте шафран, перемешайте, введите ванилин и тмин. Смешайте муку, пекарский порошок и остальные пряности, добавьте их в масляную массу, влейте молоко, перемешайте, положите тертую

лимонную и апельсиновые цедру. Полученную массу вылейте в форму, предварительно смазав ее маслом и посыпав мукой. Поставьте в духовку и выпекайте при 175 ˚С 1 ч 10 мин.

Медовый кекс

4 ст. ложки пшеничной муки
4 ст. ложки рубленых грецких орехов
½ стакана сахара
2 яйца
2 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки меда
1 ст. ложка растительного масла
½ ч. ложки корицы
¼ ч. ложки соды
разрыхлитель теста
сахарная пудра

Орехи слегка обжарьте. Мед вскипятите, добавьте к нему соду, перемешайте и охладите. Яйца взбейте с сахаром, добавьте мед, орехи, муку, сметану, корицу и разрыхлитель на кончике ножа. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Выложите тесто в смазанную форму и поставьте в прогретую до 180 ˚С духовку на 40 мин. Готовый кекс охладите и посыпьте сахарной пудрой.

Черничный кекс

2 стакана муки
2 стакана черники
1 стакан сахара
100 г сливочного масла
1 яйцо
180 мл молока
1 ч. ложки ванилина

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте муку, сахар, масло и молоко, тщательно перемешайте, всыпьте ванилин и чернику. Готовую массу вылейте в форму и выпекайте 20 мин при температуре 190 ˚С.

Кекс с медом и орехами

250 г муки
250 г сахара
200 г сахарной пудры
100 г грецких орехов
1 лимон
3 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка меда
2 ч. ложки черного чая
1 ч. ложка соды
1 ч. ложка корицы
гвоздика

Заварите черный чай, дайте ему настояться несколько минут, процедите, удалите чаинки, а в чай добавьте мед и мешайте, пока он не растворится. Введите сахар, соду, масло, специи, натертую на терке лимонную цедру, нарезанные грецкие орехи и муку, тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Форму смажьте маслом и выложите в нее тесто, выпекайте при температуре 180 °C 30–35 мин. Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

Рулеты

Рулет яблочный с корицей

4 ст. ложки муки
4 яблока
4 яйца
4 ст. ложки сахара
4 ст. ложки растительного масла
корица
ваниль
сахарная пудра

Яйца взбейте с сахаром, всыпьте муку и ваниль, добавьте растительное масло, замесите тесто. Яблоки натрите на крупной терке и добавьте в тесто. Готовое тесто выложите на противень, застланный пергаментом, и выпекайте до золотистого цвета при 200 ˚С.

Горячий корж сверните рулетом, остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Рулет с маком

3½ стакана муки
1 стакан сахара
50 г сливочного масла
2 яйца (1 в тесто, 1 для смазывания)
30 г сухих дрожжей
1 стакан молока
1 ч. ложки соли

Для начинки:
2 стакана мака
1 стакан сахара
½ стакана меда

Приготовьте тесто опарным способом, дайте ему подойти и раскатайте на столе в пласт толщиной 1 см. Для приготовления начинки мак просейте, промойте в горячей воде, залейте водой, поставьте на огонь и доведите до кипения, затем откиньте на сито и оставьте до полного охлаждения.

Остывший мак пропустите 2 раза через мясорубку и

соедините с сахаром и медом.

На раскатанное тесто выложите подготовленный мак, распределите по всему пласту, сверните рулет, переложите его на противень, смазанный топленым маслом, и поставьте в теплое место для расстойки на 40–60 мин. Затем смажьте рулет взбитым яйцом и через 5–6 мин поставьте выпекать в нагретую до 200–210 ˚С духовку на 40–50 мин.

Перед подачей к столу проколите рулет в нескольких местах.

Рулет с брусничным джемом

100 г муки
100 г сахара
6 яиц
400 мл сливок
3 ст. ложки брусничного джема
1 ст. ложки сахарной пудры
Белки отделите от желтков и взбейте в густую пену.

Желтки разотрите с сахаром, введите в них муку и взбитые белки. Все перемешайте и вылейте на противень, предварительно покрытый бумагой для выпечки. Равномерно распределите тесто и выпекайте в духовке при 180 ˚С 12–15 мин.

Взбейте сливки в густую пену, добавьте брусничный джем и сахарную пудру. Когда тесто охладится, выложите на него сливки и сверните рулет. Поставьте готовый рулет в холодильник на 1 ч.

Торты

Фруктовый торт

1 стакан муки
2 стакана сахара
500 г творога
100 г сливочного масла
3 яйца
2 ст. ложки желатина
2—3 любых фрукта (киви, банан, апельсин и др.) изюм
орехи

Яйца взбейте с половиной сахара, добавьте муку, тщательно перемешайте, вылейте в форму, выпекайте 20 мин. Творог разотрите с оставшимся сахаром и сливочным маслом. Желатин залейте теплой водой, размешайте и поставьте на огонь. Когда он растворится, влейте в творожную массу, добавьте изюм и орехи, все перемешайте.

На готовый бисквитный корж выложите творожную массу и равномерно распределите ее по поверхности. Фрукты нарежьте аккуратными ломтиками, украсьте ими торт и охладите его в холодильнике.

Торт ореховый с медом

2½ стакана муки
250 г сахара
2 яйца
4 ст. ложки сливочного масла
3 ст. ложки меда
1 ч. ложка разрыхлителя

Для крема:
300 г сливочного масла
120 г измельченных грецких орехов и несколько целых ядер для украшения
250 мл сгущенного молока

Размягченное сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте мед, яйца и перемешайте. Муку просейте и смешайте с разрыхлителем. В яично-масляную смесь введите муку и замесите

однородное тесто. Испеките из него 8—10 тонких коржей.

Сгущенное молоко сварите и охладите. Охлажденное молоко взбейте, постепенно добавляя размягченное сливочное масло, в конце взбивания всыпьте орехи. Остывшие коржи прослоите приготовленным кремом. Украсьте торт половинками ядер грецких орехов.

Торт миндальный со сливочным кремом

500 г сахара
450 г миндаля
10 яиц
½ стакана панировочных сухарей
½ ст. ложки растительного масла

Для крема:
500 мл сливок
250 г сахара
50 г шоколада
¼ пакетика ванилина

Яйца разотрите с сахаром, добавьте точеный миндаль, сухари и масло, растирайте смесь 10 мин. Тесто разлейте по двум смазанным формам одинакового размера и выпекайте 2 коржа в течение 15 мин при температуре 180 °С.

В сливки введите ванилин и сахар, поставьте на огонь и варите до загустения. Крем охладите и взбейте, смажьте коржи, посыпьте сверху тертым шоколадом.

Торт «Медовый»

3 стакана муки
1 стакан сахара
2 яйца
3 ст. ложки меда
2 ст. ложки сливочного масла
½ ч. ложки соды соль

Для крема:
1½ стакана сметаны
1 стакан сахара
½ стакана очищенных орехов

Мед, сахарный песок и сливочное масло тщательно

перемешайте, поставьте на слабый огонь и дайте сахару полностью раствориться (до кипения не доводите). Затем слегка остудите массу, добавьте яйца, соду, муку, соль и замесите крутое тесто. Разделите его на 3 части и раскатайте 3 лепешки. Выпекайте их в духовке 5–7 мин при температуре 180–200 °С. Готовые лепешки снимите с листа, дайте им остыть, промажьте каждую сметаной, взбитой с сахаром, и уложите одну на другую. Украсьте готовый торт измельченными орехами.

Торт «Аленушка»

4 стакана муки
1 стакан сахара
100 г сливочного масла
2 яйца
½ стакана сметаны
½ ч. ложки соды
ванилин соль

Для начинки:
по 50 г изюма, кураги, чернослива
3 яблока
1,5 ст. ложки сахара

Высыпьте в кастрюлю муку, влейте сметану, добавьте два яичных желтка, соль, соду, сахар, ванилин и замесите тесто. Когда тесто будет готово, разделите его на две части. Первую выложите на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, разровняйте. На тесто выложите начинку (изюм с курагой, черносливом; тертые яблоки с сахаром), накройте вторым слоем теста.

Запекайте торт в духовке 35–40 мин. Когда он будет готов, полейте его взбитыми белками с сахаром (оставшиеся 2 белка и 4 ст. ложки сахара) и еще раз поставьте в духовку на 15–20 мин.

Ореховый торт с йогуртовым кремом

½ стакана сахара
½ стакана муки
100 г сливочного масла
100 г измельченных грецких орехов
1 яйцо
½ ч. ложки соды

Для крема:
500 мл сливок
500 мл ванильного йогурта
90 г сахара
50 г черного горького шоколада
14 г желатина
½ ч. ложки лимонной кислоты

Масло разотрите с сахаром, добавьте яйцо, муку, орехи и соду, тщательно перемешайте. Выложите тесто в форму и пеките при температуре 200 ˚С до готовности.

Желатин залейте холодной кипяченой водой, и когда он набухнет, поставьте на огонь, но не доводите до кипения. Влейте в него сливки, йогурт, добавьте сахар и лимонную кислоту и варите до загустения. Смажьте корж кремом, посыпьте тертым шоколадом и поставьте в холодильник на 30 мин.

Торт йогуртовый

500 мл густого жирного йогурта
200 мл сливок
2 персика
3 ст. ложки сахара
20 г желатина
100 мл холодной воды

Желатин замочите в холодной воде. Когда он набухнет, подогрейте его на среднем огне до полного растворения, но не кипятите. Сливки взбейте с сахаром, добавьте йогурт и, продолжая взбивать, влейте растворенный желатин и положите нарезанный кусочками персик.

Йогуртовую смесь перелейте в форму и поставьте в холодильник на 6–8 ч. Перед подачей к столу украсьте торт кусочками персика.

Печенье

Гречневое печенье

250 г гречневой муки
250 г кураги
100 мл кефира
2 желтка
1 лимон
5 ст. ложек сахарной пудры
4 ст. ложки крахмала
4 ст. ложки растительного масла
1 ч. ложка разрыхлителя

Цедру лимона нарежьте тонкими полосками, сок отожмите. Яичные желтки взбейте, смешайте с кефиром и лимонным соком, постепенно введите гречневую муку, хорошо перемешайте и оставьте на 20 мин. В тесто влейте растительное масло, добавьте цедру лимона, измельченную курагу, всыпьте сахарную пудру и крахмал, смешанный с разрыхлителем.

Готовое тесто выложите столовой ложкой на противень, застеленный бумагой для выпечки, и выпекайте в нагретой до 180 °С духовке 15 мин.

Шоколадное печенье

250 г муки
220 г сливочного масла
2 стакана сахара
3 яйца
70 г темного шоколада
ванильный сахар соль

Шоколад и 200 г масла размягчите и смешайте до получения однородной массы. Яйца взбейте, введите в них сахар, ванильный сахар и шоколадную смесь, хорошо перемешайте. В яичную смесь всыпьте муку, смешанную с солью, и вымесите однородное тесто.

Вылейте тесто на смазанный маслом противень и выпекайте при температуре 180 °С 25–30 мин. Остывший корж нарежьте ромбиками.

Ореховое печенье

175 г муки
150 г сливочного масла или маргарина
100 г фундука
100 г сахара
2 ст. ложки рома
2 ст. ложки концентрированного молока
1 ч. ложка разрыхлителя
1 пакетик ванильного сахара весом 5 г

Для украшения:
50 г шоколадной глазури

Орехи обжарьте на гриле или сковороде, очистите от скорлупы, смелите и соедините их с разрыхлителем, просеянной мукой, сахарным песком, ванильным сахаром, порубленным маслом или маргарином, ромом и концентрированным молоком. Замесите тесто и положите его на 2 ч в холодильник.

Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе в пласт толщиной около 3 мм, вырежьте печенье с помощью любых формочек или стакана, выложите их на подготовленный противень и выпекайте в нагретой до 200 °С духовке около 8 мин. Остывшее печенье украсьте глазурью.

Творожное печенье

200 г творога
200 г маргарина
4 ст. ложки муки

Для украшения:
120 г сахара
2 ст. ложки измельченных грецких орехов
1 ст. ложка мака или тмина

Размягченный маргарин разотрите с творогом до получения однородной массы, постепенно добавьте муку и замесите тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной не более 6 мм, посыпьте сахаром, измельченными грецкими орехами, маком или тмином и нарежьте ромбиками. Выпекайте печенье при температуре 220 °С до золотистого цвета.

Домашнее овсяное печенье

500 г овсяных хлопьев

450 г сахара
400 г муки
150 г сливочного масла
7 яиц
½ дес. ложки разрыхлителя
ванилин
маргарин
180 мл воды

Воду доведите до кипения и растворите в ней сахар. Овсяные хлопья переложите в глубокую тарелку, смешайте со сливочным маслом, добавьте горячий сахарный сироп, тщательно перемешайте и остудите до 50 °С. Затем вбейте яйца, добавьте ванилин, разрыхлитель и муку, замесите тесто. Готовое тесто поставьте в холодильник на 1 ч.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной не более 5 мм и нарежьте ромбиками. Переложите печенье на смазанный маргарином противень и выпекайте в духовке при температуре 250 °С в течение 10–15 мин.

Хворост в сахарной пудре

3 стакана муки
½ стакана сахарной пудры
2 стакана растительного масла
1 стакан минеральной воды
1 ч. ложка сахара

Минеральную воду вылейте в кастрюлю, добавьте муку и сахар, замесите тесто, раскатайте его и разрежьте на прямоугольники. В середине каждого ножом сделайте надрез и протяните через него один конец прямоугольника.

Жарьте хворост в масле до золотистого цвета. Готовое печенье переложите на тарелку и посыпьте сахарной пудрой.

Шоколадно-вишневое печенье

2 стакана муки
1 стакан сахара
350 г сливочного масла
2 желтка
2 ст. ложки какао
2 ст. ложки вишневого сока
ванилин жир

Размягченное сливочное масло разотрите с сахаром и ванилином и, постепенно добавляя муку, замесите не очень густое тесто. Готовое тесто разделите на 3 части, добавив в одну из них какао, в другую – вишневый сок, в третью – яичные желтки. Каждую часть вымесите отдельно.

С помощью кондитерского мешочка отсадите на противень, смазанный жиром, печенье в виде разноцветных листиков и выпекайте при температуре 240 ˚С до готовности.

Блины и блинчики

Блины со сливками

3 стакана муки
2 стакана молока
1½ стакана сливок
2 яйца
1 пакетик дрожжей весом около 11 г
2 ст. ложки растительного масла
2 ч. ложки сахара соль

Муку смешайте с солью, дрожжи разведите в молоке, перелейте в муку, замесите тесто и поставьте его в теплое место на 3 ч, чтобы поднялось. Белки отделите от желтков. Белки взбейте в пену с сахаром и смешайте со сливками, желтки просто взбейте. Взбитые яйца и растительное масло введите в тесто, перемешайте и выпекайте блины.

Блины с творогом и малиной

250 г творога
200 г свежемороженой малины
100 г муки
50 г крахмала
4 яйца
1 лимон
220 мл молока
3 ст. ложки сахара
3 ст. ложки молотых орехов
1 ст. ложка сахарной пудры
растительное масло соль

Творог смешайте с небольшим количеством молока. Цедру натрите на мелкой терке и смешайте с творогом. В полученную массу выжмите лимонный сок, добавьте сахарную пудру и перемешайте. Отделите белки от желтков, белки взбейте с сахаром. Крахмал, муку, орехи, желтки, молоко и соль перемешайте, введите белки. Из полученного теста на смазанной маслом сковороде выпекайте небольшие блинчики. Часть готовых блинов смажьте полученной творожной массой, сверху выложите малину и накройте другим блином.

Блины на кефире

500 г муки
250 мл молока
250 мл кефира
1 яйцо
3 ст. ложки растительного масла
3 ст. ложки меда
½ ч. ложки соды соль

Молоко смешайте с кефиром, добавьте яйцо, соль, мед, соду, муку и замесите однородное тесто, введите в него растительное масло. Выпекайте тонкие блины на раскаленной сковороде.

Оладьи

Оладьи маковые

2 стакана муки
2½ стакана молока
50 г мака
50 г сахара
50 г сливочного масла
20 г дрожжей
2 яйца
½ лимона
сахарная пудра соль

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте сахар, соль, тертую лимонную цедру, мак, яичные желтки и перемешайте. Белки взбейте и добавьте в готовую массу вместе с мукой, вымесите тесто и поставьте его в теплое место. Когда тесто подойдет, выпекайте оладьи на предварительно смазанной маслом сковороде.

Подавайте оладьи к столу, посыпав сахарной пудрой.

Оладьи луковые

200 г лука
500 мл кефира
2 яйца
6 ст. ложек муки
3 ст. ложки сметаны
растительное масло
соль

Лук очистите, вымойте, измельчите в блендере, залейте кефиром, вбейте яйца, добавьте соль, муку и замесите однородное тесто. Жарьте оладьи на раскаленном растительном масле до готовности.

К столу блюдо подавайте горячим, приправив сметаной.

Картофельные оладьи

1 кг картофеля
100 г репчатого лука

4 ст. ложки муки
4 ст. ложки сметаны
3 яйца
130 мл молока
растительное масло для жарки
черный молотый перец соль

Картофель очистите, тщательно вымойте, натрите на крупной терке и залейте теплым молоком. Лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте на разогретом растительном масле до золотистого цвета. Молоко слейте, картофель отожмите, добавьте обжаренный лук, муку, яйца, соль, перец и тщательно перемешайте.

Разогрейте на сковороде растительное масло, ложкой выложите не нее картофельную массу и обжарьте оладьи с обеих сторон до золотистой корочки.

Подавайте оладьи горячими, приправив сметаной.

Напитки

Сбитень

Сбитень

400 мл меда
400 мл патоки
10 г пряной смеси корицы, мяты и гвоздики
6 л воды

Доведите воду до кипения, добавьте остальные ингредиенты и кипятите 30–40 мин. Готовый сбитень разлейте по бокалам и пейте горячим.

Сбитень с клубничным соком

500 мл меда
¼ стакана сухих дрожжей
250 мл клубничного сока
10 г пряной смеси корицы, гвоздики и тмина, взятых в равных пропорциях
1,5 л воды

Доведите воду до кипения, добавьте мед, сок и специи, кипятите еще 1,5–2 ч, периодически перемешивая и снимая пену. Затем охладите смесь до комнатной температуры, влейте предварительно разведенные в теплой воде дрожжи и оставьте все в теплом месте на ночь. Утром перелейте сбитень в стеклянную емкость и поставьте в прохладное место. Настаивайте 1 месяц, процедите, разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте. Пейте сбитень охлажденным.

Московский сбитень

150 мл меда
150 мл патоки
12 г пряной смеси душистого перца, мускатного ореха, душицы и имбиря, взятых в равных пропорциях
3 г хмеля
1 лавровый лист
1 л воды

Воду немного подогрейте, разведите в ней мед и патоку,

доведите до кипения и кипятите 10–15 мин. Добавьте пряности и лавровый лист и кипятите еще 10 мин. Охладите сбитень до комнатной температуры и настаивайте 30 мин, пейте теплым.

Сбитень с хмелем и дрожжами

2 кг меда
50 г сухих дрожжей
40 г хмеля
5 г пряной смеси корицы, тмина, имбиря и душицы
5 л воды

Воду доведите до кипения, разведите в ней мед, добавьте пряности и хмель и кипятите 10 мин. Охладите смесь до комнатной температуры, влейте предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, настаивайте напиток в течение 10 ч в теплом месте, а затем поставьте в холодильник на 3–5 ч.

Сбитень с мятой

100 г меда
15 г пряной смеси цветков душицы, листьев мяты и веточек мелиссы, взятых в равных пропорциях
5 г хмеля
1 г корицы
2 л воды

Доведите воду до кипения, добавьте мед и специи, кипятите 10–15 мин, помешивая и периодически снимая пену.

Настаивайте сбитень 30 мин, затем процедите.

Сбитень со жженкой

12 ст. ложек меда
2 ст. ложки жженого сахара
1 лавровый лист
5 г пряной смеси тмина, имбиря и корицы
8 стаканов воды

Воду доведите до кипения, добавьте мед и кипятите 30 мин, всыпьте пряности и кипятите еще 10 мин. Охладите смесь до приемлемой температуры, процедите, разведите жженку.

Подавайте сбитень горячим.

Сбитень с сахаром и мятой

200 мл меда
60 г сахара
по 20 г зелени мяты и мелисы
10 г пряной смеси гвоздики, корицы и имбиря, взятых в равных пропорциях
6 г хмеля
2 л воды

Доведите воду до кипения, растворите в ней сахар и пряности, кипятите 15 мин, постоянно помешивая и снимая пену. Снимите напиток с огня, дайте ему настояться 40 мин, процедите, растворите мед.

Подавайте сбитень к столу в теплом виде.

Сбитень с фруктовым соком

1 кг меда
500 мл сока смородины
5 г пряной смеси корицы и имбиря
4 л воды

Воду доведите до кипения, добавьте все ингредиенты и уваривайте на медленном огне 2 ч, периодически помешивая и снимая пену. Остудите напиток до приемлемой температуры, процедите.

Подавайте сбитень к столу в теплом виде.

Кисели

Кисель из плодов шиповника

1 кг сахара
250 г шиповника
2 ст. ложки крахмала
1 л воды

Воду вскипятите, всыпьте в нее шиповник, варите 15 мин и дайте настояться 6 ч. Отвар процедите, всыпьте сахар и размешайте. В стакане полученного настоя разведите крахмал, влейте в общую массу, поставьте на огонь и доведите до кипения.

Готовый кисель разлейте по стаканам и охладите.

Кисель из тыквы

500 г тыквы
½ стакана сахара
1 л молока
4 ст. ложки крахмала
2 ст. ложки растительного масла
1 ч. ложка корицы
ванилин
½ стакана воды

Тыкву нарежьте кусочками, переложите в сковороду, налейте масло, залейте небольшим количеством воды и тушите, пока она не станет мягкой. Тушеную тыкву протрите через сито, добавьте сахар, корицу и ванилин, перемешайте и влейте половину молока. Крахмал растворите в оставшемся молоке, поставьте на огонь и доведите до кипения. Влейте его в тыквенную массу, перемешайте.

Кисель перелейте в блюдо и посыпьте сахаром.

Кисель абрикосовый

100 г кураги
5 ст. ложек сахара
2 ч. ложки крахмала
лимонная кислота
4 стакана воды

Курагу залейте 3 стаканами воды и варите до мягкости. Затем протрите ее через сито, добавьте сахар и лимонную кислоту, влейте слитую ранее воду, поставьте на огонь и доведите до кипения, добавьте крахмал, разведенный в 1 стакане холодной воды, и снова доведите до кипения.

Кисель медовый

1½ стакана меда
¾ стакана крахмала
6 стаканов воды

Мед разведите в 5 стаканах воды и поставьте на огонь, постоянно помешивая. Крахмал размешайте в оставшемся стакане воды, введите в медовую воду и доведите до кипения. Готовый кисель разлейте по стаканам и охладите.

Компоты

Компот из клюквы и кураги

1 стакан клюквы
1 стакан кураги
1 лимон
2 ст. ложки меда

Курагу залейте водой, поставьте на огонь и кипятите 5 мин. Воду слейте и налейте свежую так, чтобы она чутьчуть покрывала курагу, снова поставьте на огонь на 20 мин. После положите к кураге клюкву и варите еще 6 мин.

В готовый компот добавьте мед, перемешайте и дайте настояться 10 мин. Компот разлейте по бокалам. Цедру лимона натрите на мелкой терке и украсьте ею бокалы.

Банановый компот

100 г бананов
1 стакан сахара
600 мл воды

Воду доведите до кипения, добавьте в нее сахар и нарезанные кружочками бананы. Варите компот на медленном огне 20 мин, постоянно помешивая.

Фруктовые коктейли

Банановый напиток

2 банана
200 г сливочного мороженого
2 ст. ложки сливок
листики мяты

Бананы, мороженое и сливки взбейте миксером до однородной массы. Готовый напиток разлейте по стаканам и украсьте листиками мяты.

Молочно-ежевичный коктейль

200 г сливочного мороженого
100 г ежевики
½ стакана цельного молока
2 ст. ложки сгущенного молока, ванилин

Мороженое выложите в глубокое блюдо, разомните, залейте молоком, добавьте сгущенное молоко и ванилин, взбейте миксером до однородной пенной массы. Ежевику разомните, добавьте в массу и еще раз взбейте. Коктейль разлейте по стаканам.

Ананасово-йогуртовый коктейль

1 банка консервированных ананасов
½ л ванильного йогурта

Ананасы мелко нарежьте, сироп смешайте с йогуртом, взбейте все ингредиенты миксером. Подавайте напиток охлажденным.

Молочно-вишневый коктейль

200 г сливочного мороженого
500 мл молока
½ стакана вишни
3 ст. ложки вишневого сиропа

Мороженое разомните, залейте молоком, добавьте сироп и взбейте миксером. Из вишни удалите косточки, разложите по бокалам и залейте коктейлем.

Коктейли на основе соков

Освежающий коктейль

50 г мороженого
10 г орехов
10 г кураги
10 г изюма
100 мл молока
50 мл сметаны
50 мл свежевыжатого клубничного сока
веточки мяты

Все компоненты смешайте в блендере. Подайте коктейль сразу же после приготовления, украсив веточкой мяты.

Бодрящий коктейль

2 абрикоса
1 персик
30 ягод смородины
15 ягод клубники
400 мл молока
4 кусочка льда

Ягоды измельчите в блендере, смесь процедите. У абрикосов и персика снимите кожицу, измельчите в блендере и переложите получившееся пюре в молоко, тщательно смешайте, добавьте ягодный сок и лед, еще раз тщательно перемешайте.

Коктейль подайте в высоких бокалах, украсив край каждого долькой любого фрукта.

Нежный коктейль

200 мл молока
100 мл сока манго
2 ч. ложки сахара
2 кубика льда

Все компоненты взбейте в миксере до однородного состояния. Подайте коктейль охлажденным.

Коктейль с кориандром

2 стебля кориандра
25—30 любых ягод средней величины
цедра 2 лимонов
сок 1 лайма лед

Сок лайма, цедру лимона, кориандр и ягоды смешайте в блендере. Наполните стакан колотым льдом, выложив его горкой. Смесь из блендера перелейте в стакан, украсьте ломтиком лайма.

Смородиновый коктейль

200 мл сока красной смородины
20 мл миндального сиропа
18—20 кубиков льда
колотый лед

Положите в шейкер кубики льда, влейте сок и сироп, закройте и сильно встряхивайте 8—10 с. Процедите полученную в шейкере смесь и вылейте в бокал, наполненный колотым льдом. Украсьте коктейль кружком лимона и подайте с соломинкой.

Коктейль с сиропом шиповника

20 г сахара
60 мл сиропа шиповника
200 мл газированной воды

Растворите сахар в воде и добавьте сироп шиповника.

Коктейль с соком апельсина

30 г сахара
1 желток
200 мл апельсинового сока
2 кусочка льда

В сок бросьте лед, добавьте сахар и предварительно взбитый яичный желток. Подайте напиток в предварительно охлажденных больших бокалах.

Ароматный коктейль с кофе

40 г сахара
30 г молотого кофе
10 г тертого шоколада
1 желток
100 мл молока
70 мл апельсинового сока
70 мл сока манго
веточки мяты

Молоко и соки тщательно перемешайте, добавьте сахар, кофе и взбейте в блендере до образования однородной массы. Добавьте желток и взбивайте еще в течение 1 мин. Готовый коктейль посыпьте тертым шоколадом и украсьте веточкой мяты.

Фруктовый коктейль

80 мл апельсинового сока
80 мл ананасового сока
60 мл фруктового киселя
20 мл гранатового сиропа
колотый лед
вишенка для украшения
листик мяты

Соки, сироп и лед тщательно перемешайте в шейкере. Полученную смесь процедите и перелейте в бокал, добавьте кисель. Надрежьте вишенку, чтобы выделился сок, положите ее в бокал, укройте листиком мяты.

Коктейли с алкоголем

Сладкий джем

30 мл клубничного ликера
30 мл бананового ликера
30 мл апельсинового сока
10 мл водки
кубики льда

Все ингредиенты перелейте в шейкер с несколькими кусочками льда, хорошо перемешайте. Перелейте коктейль в бокал, украсьте зонтиком, подайте с соломинкой.

Коктейль из вермута и водки

30 мл водки
10 мл белого вермута
1 маслина
2 кубика льда

Водку и вермут смешайте в широком бокале, на дно положите маслину и лед.

Коктейль шоколадный с коньяком

100 мл коньяка
6 ст. ложек сахара
4 ст. ложки сметаны
2 ст. ложки какао
2 стакана газированной минеральной воды
6 ст. ложек воды

Какао смешайте с сахаром, залейте водой и доведите смесь на медленном огне до кипения. Как только она закипит, снимите с огня, остудите, смешайте со сметаной, коньяком, газированной водой и хорошо взбейте в миксере или шейкере.

Молочно-кофейный коктейль

250 мл молока
50 мл кофейного ликера

1 яйцо
2 ч. ложки сахара
1 ч. ложка растворимого кофе

Молоко доведите до кипения. Яйцо разотрите с сахаром, соедините с кофе, постепенно влейте горячее молоко, перемешайте и остудите. Остывшую смесь взбейте, постепенно добавляя ликер. Готовый коктейль разлейте по бокалам.

Шоколад со сливками

180 г сахара
850 мл молока
120 мл сливок
5 ст. ложек какао
1 ч. ложка ванильного сахара соль
80 мл воды

Смешайте в кастрюле какао, сахар и соль. Влейте при постоянном помешивании кипящую воду, доведите смесь до кипения. Варите, помешивая, 3 мин, следя, чтобы смесь не подгорела. Добавьте молоко и нагрейте, не доводя до кипения. Снимите с огня, добавьте ванильный сахар, разлейте по бокалам, украсьте взбитыми сливками.

Коктейль из кофе и молока

250 мл молока
250 мл взбитых сливок
200 мл кофе
1 ст. ложка меда
ванильный сахар
листики мяты

В кофе влейте молоко, добавьте мед и ванильный сахар, размешайте. Смесь разогрейте, и как только она начнет закипать, снимите с огня. Добавьте сливки и тщательно все взбейте. Готовый коктейль разлейте по бокалам и украсьте листиками мяты.

Настойки

Настойка на орехах и фруктах

150 г грецких орехов
125 г чернослива
125 г кураги
100 г изюма
50 г сахара
½ л коньяка
свежая цедра лимона
сухая цедра апельсина
¼ ч. ложки имбиря

Все ингредиенты залейте коньяком и поставьте на 3 недели в темное место. Раз в неделю настойку встряхивайте.

Готовую настойку подавайте к кофе или мороженому.

Ликер домашний из черной смородины

1 кг черной смородины
1 кг сахара
1 л водки
¾ л воды
листья смородины

Ягоды разложите по бутылкам, залейте водкой, положите листья и настаивайте 5 недель. После сварите из сахара и воды сироп. Настойку процедите, влейте сироп, перемешайте, еще раз процедите и разлейте по бутылкам.

Горячие напитки

Чай фруктовый

½ л черного чая
сок 1 апельсина
сок ½ лимона
2 ч. ложки сахара

В горячий чай влейте соки лимона и апельсина, добавьте сахар.

Горячий яблочный напиток с медом

100 г сушеных яблок мед
200 мл воды

Яблоки залейте водой, вскипятите и дайте настояться 10 мин. Разлейте напиток по чашкам и добавьте мед.

Горячий коктейль

1 стакан яблочного сока
700 мл молока
120 мл взбитых сливок
2 яйца
2 ст. ложки сахара
½ ч. ложки корицы
½ ч. ложки мускатного ореха
½ ч. ложки соли

Отделите белки от желтков. Желтки взбейте, добавьте к ним сок, корицу, мускатный орех, соль, сахар и перемешайте. Влейте в смесь молоко и поставьте на огонь, варите 8 мин. Белки взбейте, добавьте готовую смесь, перемешайте.

Разлейте коктейль по стаканам, сверху выложите взбитые сливки.

Глинтвейн с грецкими орехами

1 л сухого красного вина
1 апельсин

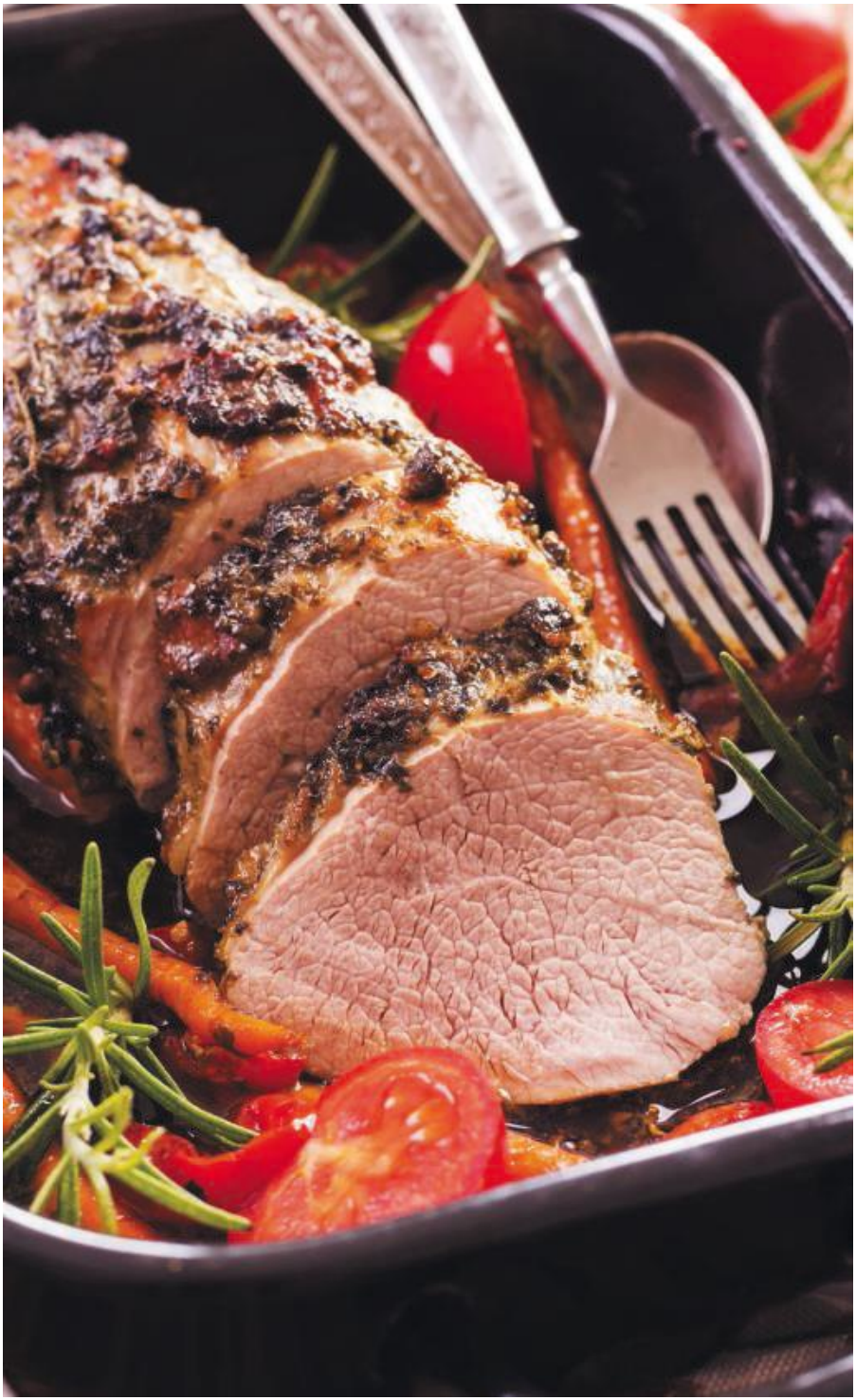
1 лимон
60—100 г грецких орехов
3 ст. ложки сахара
¼ дес. ложки молотого имбиря

Вино нагрейте на медленном огне. Фрукты разрежьте пополам и выжмите сок в вино, добавьте сахар, измельченные орехи, все перемешайте и подогрейте на медленном огне до 80 °С. Как только глинтвейн будет готов, снимите его с огня и дайте настояться в течение 7—10 мин. Разлейте напиток по бокалам и посыпьте молотым имбирем.

Заключение

Для пасхального стола по традиции готовят блюда русской кухни: мясные окорока, жареных поросят или барашков, запеченную птицу, копченую и жареную рыбу. Закуски на столе в этот день потрясают своим разнообразием – разносолы, колбасы, ветчина, салаты, винегреты… Стоит заметить, что праздничным считается не только пасхальное воскресенье, но и следующая за ним неделя, поэтому на Пасху готовят много и не один раз. В нашей книге вы сможете найти множество рецептов приготовления блюд для пасхального стола на любой вкус.

Винегрет с яйцами и зеленью

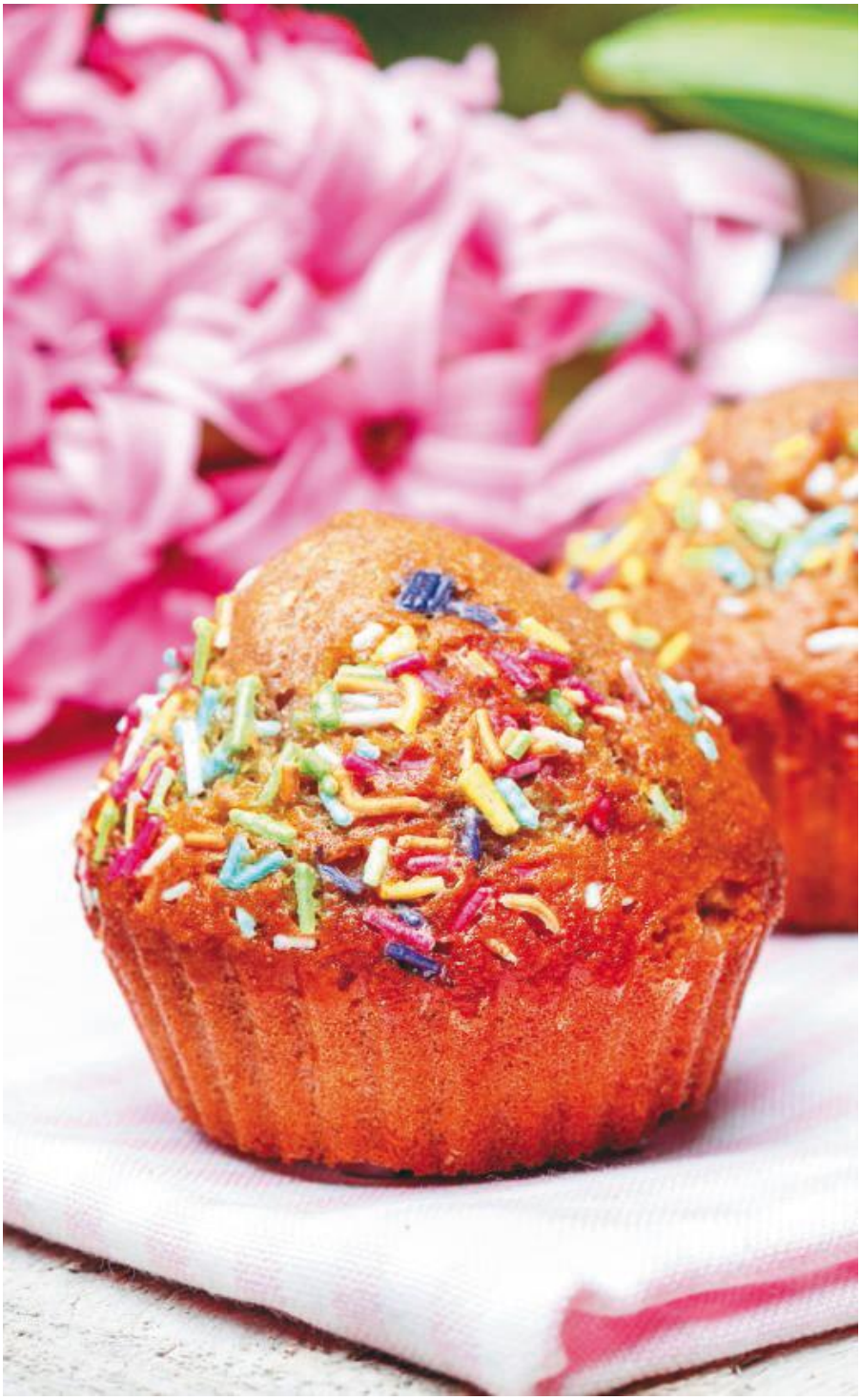


Жаркое из телятины с овощами

Мясной рулет

Запеченный карась с чечевицей и горохом

Кулич домашний



Ароматные пасхальные кексы

Пасхальные булочки с изюмом

Ванильная пасха с курагой и изюмом